Л. М. Яворская, М. І. Шульга

ПРАЦОЎНАЕ НАВУЧАННЕ

Абслуговая праца

ВУЧЭБНЫ ДАПАМОЖНІК ДЛЯ **6** КЛАСА
ЎСТАНОЎ АГУЛЬНАЙ СЯРЭДНЯЙ АДУКАЦЫІ
З БЕЛАРУСКАЙ МОВАЙ НАВУЧАННЯ

Дапушчана
Міністэрствам адукацыі
Рэспублікі Беларусь

2-е выданне, выпраўленае і дапоўненае

МІНСК
НАЦЫЯНАЛЬНЫ ІНСТЫТУТ АДУКАЦЫІ
2015

УДК 62-027.22(075.3=161.1)
ББК 3я721
Я22

Р э ц э н з е н т
настаўнік працоўнага навучання вышэйшай катэгорыі дзяржаўнай
установы «Гімназія № 29 г. Мінска»
Л. А. Бутрамеева

Умоўныя абазначэнні:

— пытанні і заданні;

— успамінаем.

Яворская, Л. М.
Я22 Працоўнае навучанне. Абслуговая праца : вучэб. дапам. для 6-га кл. устаноў агул. сярэд. адукацыі з беларус. мовай навучання / Л. М. Яворская, М. І. Шульга.— 2-е выд., выпр. і дап. — Мінск : Нац. ін-т адукацыі, 2015. — 208 с. : іл.
ISBN 978-985-559-506-0.

УДК 62-027.22(075.3=161.1)
ББК 3я721

ISBN 978-985-559-506-0

Дарагія дзяўчынкі!

У гэтым навучальным годзе вы працягнеце вывучэнне вучэбнага прадмета «Працоўнае навучанне». Мы ўпэўнены, што веды і ўменні, набытыя ў 6-м класе, спатрэбяцца вам у жыцці. Вучэбны дапаможнік дазволіць вам даведацца шмат пра што новае і карыснае.

У раздзеле «Асновы прыгатавання ежы» вы пазнаёміцеся з правіламі рацыянальнага харчавання, разнастайнымі харчовымі прадуктамі, асноўнымі правіламі сервіроўкі стала да вячэры; навучыцеся гатаваць смачныя стравы: сучасныя і традыцыйныя беларускія.

Раздзел «Апрацоўка тэкстыльных матэрыялаў» змяшчае інфармацыю пра баваўняныя і льняныя тканіны, віды сталовай бялізны. Вы навучыцеся шыць абрусы і сурвэткі, засвоіце выкананне накладных і настрочных швоў. Вывучыўшы матэрыял главы «Эстэтыка адзення», вы навучыцеся вызначаць тыпы паставы, зможаце выбраць адзенне неабходнага памеру і сілуэта.

Раздзел «Асновы дамаводства» дапаможа вам паглыбіць і пашырыць веды пра інтэр’ер. Вы даведаецеся пра віды свяцільняў, мэблі, правілы іх догляду. Гэтыя звесткі маюць вялікае практычнае значэнне.

А які ж дом без гасцей? У главе «Азбука этыкету» выкладзены асноўныя правілы прыёму гасцей, спосабы вырабу арыгінальных колцаў для сурвэтак, кувертных картак і карт меню, якія вы зможаце выкарыстаць, спраўляючы свята для сваіх родных.

Пасля вывучэння раздзела «Асновы вырошчвання раслін» вы зможаце па ўсіх правілах ландшафтнага дызайну спраектаваць кветнікі рознай формы і спланаваць іх агульны

выгляд такім чынам, каб кветкі доўгі час радавалі яркасцю і шматколернасцю фарбаў усіх навакольных.

Вам хочацца хутчэй даведацца пра ўсё гэта? Але спачатку трэба пазнаёміцца з пабудовай дапаможніка.

Звярніце ўвагу на сімвал перад параграфамі. Тут змешчаны пытанні рубрыкі «Успамінаем». Гэта дапаможа вам пры вывучэнні новай тэмы.

Пасля кожнага параграфа прапануюцца пытанні, якія дазволяць праверыць, як вы засвоілі вучэбны матэрыял. Больш складаныя пытанні пазначаны зорачкай (*).

Пасля пытанняў прапануюцца рубрыкі «Гэта цікава», «Карысныя парады», у якіх вы знойдзеце цікавыя звесткі па вывучаемай тэме.

У вучэбным дапаможніку прыведзены лабараторныя і практычныя работы. Іх выкананне дапаможа вам набыць уменні і навыкі, неабходныя ў паўсядзённым жыцці.

У дадатку змешчаны кароткі слоўнік тэрмінаў і паняццяў. Ён дапаможа, калі які-небудзь тэрмін, што сустрэнецца ў тэксце, будзе вам незразумелы.

Спадзяёмся, што наш вучэбны дапаможнік стане вам добрым памагатым.

Жадаем поспехаў!

Аўтары

Раздзел 1
АСНОВЫ ГАТАВАННЯ ЕЖЫ

З даўніх часоў людзі надавалі вялікае значэнне харчаванню. Мысліцелі старажытнасці прысвячалі цэлыя трактаты разнастайным відам ежы і разумнаму яе ўжыванню. Сягоння пытаннямі харчавання займаюцца людзі самых розных прафесій: фізіёлагі, дыетолагі, біяхімікі, інжынеры-тэхнолагі, повары. Існуюць цэлыя навукі пра харчаванне. З кулінарыяй вы ўжо пазнаёміліся ў 5-м класе. А вось з гігіенай харчавання вам яшчэ давядзецца пазнаёміцца. Гігіена харчавання — раздзел гігіены, які вывучае праблемы рацыянальнага харчавання, што забяспечвае захаванне здароўя.

КУЛЬТУРА ХАРЧАВАННЯ

Пытанні харчавання цікавяць кожнага чалавека, таму што ад гэтага залежыць наша здароўе.

Спецыялісты па харчаванні сцвярджаюць, што кожнае, нават нязначнае парушэнне ў харчаванні з дня ў дзень пагаршае здароўе чалавека. Толькі правільнае харчаванне забяспечвае асноўныя жыццёвыя функцыі арганізма: рост, развіццё і бесперарыўнае аднаўленне клетак цела. Таму важна правільна, рацыянальна харчавацца.

§ 1. Рацыянальнае харчаванне

Рацыянальнае (ад лац. *rationalis* — разумны) **харчаванне** — паўнацэннае харчаванне, якое забяспечвае нармальную жыццядзейнасць арганізма, высокі ўзровень працаздольнасці чалавека. Якасць харчавання аказвае ўплыў на рост, фізічнае і нервова-псіхічнае развіццё чалавека, асабліва ў *дзіцячым* і *падлеткавым* узросце. Правільнае харчаванне неабходна для нармальнага функцыянавання кровазвароту, зроку, для павышэння ахоўнай функцыі арганізма.

Для таго каб правільна, рацыянальна харчавацца, неабходна выконваць наступныя правілы.

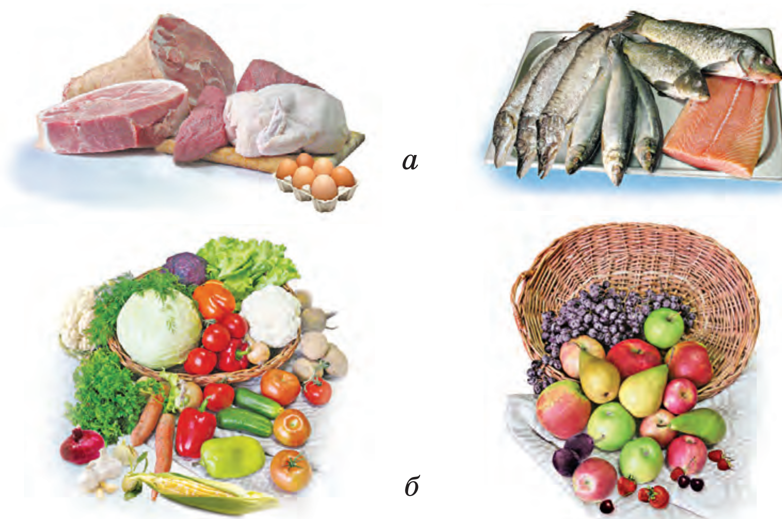
Правіла першае — харчаванне павінна быць разнастайнае. У прыродзе няма ідэальных прадуктаў харчавання, якія б утрымлівалі ўсё неабходнае для жыцця чалавека. Разнастайнае харчаванне забяспечвае арганізм неабходнымі пажыўнымі рэчывамі, якія спрыяюць яго нармальнаму росту і развіццю.

Крыніцай пажыўных рэчываў з'яўляюцца прадукты харчавання жывёльнага і расліннага паходжання (рыс. 1).

Правіла другое — ежу неабходна спажываць умерана. Здаровы чалавек, які харчуецца ўмерана, захоўвае сваю вагу на пэўным узроўні без значных змен.

Пачуццё меры ў ядзе неабходна выхоўваць. Таму карысна выпрацоўваць звычку ўставаць з-за стала з адчуваннем няпоўнай сытасці. Гэта адчуванне хутка праходзіць, таму што ежа пачынае пераўтраўляцца і засвойвацца арганізмам.

Правіла трэцяе — неабходна захоўваць рэжым харчавання. Харчавацца патрэбна рэгулярна. Найбольш рацыянальным з'яўляецца рэжым харчавання з чатырохразовым прыманнем ежы. Прамежкі паміж ядой не павінны перавышаць 4—5 гадзін, што забяспечвае паўнацэннае пераўтраўленне ежы.



Рыс. 1. Прадукты харчавання:
а — жывёльнага паходжання; *б* — раслiннага паходжання

Спецыялістамі па пытаннях рацыянальнага харчавання распрацавана сутачная норма ў калорыях для людзей рознага ўзросту. Для падлеткаў яна роўна 2300—2500 ккал.

Спецыялісты лічаць, што першае снеданне павінна быць сытнае і складаць 20—25 % ад сутачнай каларыйнасці рацыёну. Паўнацэннае снеданне павышае разумовую і фізічную працаздольнасць.

Другое снеданне павінна складаць 15—20 % ад рацыёну.

Абед (да 45 % ад рацыёну) павінен уключаць гарачае (суп, мясную або рыбную страву з гарнірам), кампот (сок) і садавіну.

Вячэра — лёгкая, не пазней за 19 гадзін (ці за 1,5—2 гадзіны да сну). Яна павінна ўтрымліваць прадукты, якія лёгка засвойваюцца (малочныя, раслінныя), і складаць да 20 % ад сутачнага рацыёну.

Выконвайце гэтыя простыя правілы. Памятайце, што рацыянальнае харчаванне — залог вашага здароўя.

1. Што такое рацыянальнае харчаванне? **2.** Якая роля харчавання ў жыцці чалавека? **3.** Назавіце правілы рацыянальнага харчавання. **4*.** Чаму неабходна выконваць правілы рацыянальнага харчавання? **5*.** Прааналізуйце свой рэжым харчавання за дзень, дайце яму ацэнку.

Гэта цікава

- Спецыялістамі па харчаванні ўстаноўлена, што каларыйнасць порцыі (250 г) большасці супоў 150—200 ккал, другіх мясных страў з гарнірам — 250—300 ккал, рыбных страў 200—250 ккал, страў з агародніны — 100—200 ккал, трэціх страў — 100—150 ккал.

§ 2. Нормы харчавання

Для нармальнай жыццядзейнасці арганізма неабходна рэгулярнае паступленне ежы. З ежай чалавек атрымлівае жыццёва неабходныя *пажыўныя рэчывы* — бялкі, тлушчы, вугляводы, вітаміны, мінеральныя солі і ваду.

Ежа для чалавека — гэта тая крыніца энергіі, якая з’яўляецца асновай нармальнага жыцця. Нават калі чалавек спіць, арганізм расходуе энергію на работу ўнутраных органаў і падтрыманне нармальнай тэмпературы цела. Для захавання здароўя і працаздольнасці чалавека з ежай павінна паступаць тая колькасць энергіі, якую ён затрачвае на працягу сутак.

У залежнасці ад энергетычнай вартасці прадукты харчавання дзеляцца на тры групы (табл. 1).

Патрэбнасць чалавека ў ежы (пажыўных рэчывах) вызначае *нормы харчавання*. Таму пры складанні харчовага рацыёну ўлічваюць:

- *энергетычныя затраты* (каларыйная патрэбнасць) *арганізма*. Ужытая ежа павінна забяспечыць неабходную сутачную патрэбнасць у калорыях;

Табліца 1

Групы прадуктаў харчавання ў залежнасці ад энергетычнай вартасці

Высокакаларыйныя	Сярэднекаларыйныя	Нізкакаларыйныя
энергетычная вартасць 350—900 ккал/100 г	энергетычная вартасць 100—349 ккал/100 г	энергетычная вартасць 25—99 ккал/100 г
491, 410, 661, 610, 579	245, 346, 345, 142, 246	23, 67, 96, 33, 81

- *якасны* і *колькасны састаў ежы*. Ежа павінна ўтрымліваць усе асноўныя пажыўныя рэчывы. На працягу сутак падлетку неабходна прыкладна 85 г бялкоў (з іх 50 г жывёльнага паходжання), 100 г тлушчу (у тым ліку 30 г алею) і каля 400 г вугляводаў (гэта значыць, суадносіны бялкоў, тлушчаў і вугляводаў павінны складаць 1 : 1 : 4), а таксама вітаміны, мінеральныя солі і вада;
- *энергетычную вартасць ежы*. Для арганізма чалавека не ўсё роўна, за кошт якіх прадуктаў харчавання атрымана энергія. Таму неабходна ўжываць прадукты рознай энергетычнай вартасці з усіх трох груп (табл. 1) і ўлічваць, што пры паступленні ў арганізм 1 г бялкоў або 1 г вугляводаў утвараецца 4,1 ккал, а пры паступленні 1 г тлушчу — 9,3 ккал.

Харчовы рацыён, складзены з улікам указаных норм харчавання, задавальняе энергетычныя патрэбы арганізма, садзейнічае ўтварэнню новых клетак. Ён абумоўлівае высокую разумовую і фізічную працаздольнасць чалавека і забяспечвае супраціўляльнасць арганізма інфекцыйным захворванням.

1. Якое значэнне мае для чалавека ежа? **2.** Што з'яўляецца крыніцай энергіі для чалавека? **3.** Што неабходна ўлічваць пры складанні харчовага рацыёну? **4*.** Прааналізуйце якасны і колькасны састаў ежы, якую вы ўжываеце на працягу дня. Зрабіце вывады.

Гэта цікава

- У 50—70 гг. XIX ст. з'явілася першая ў гісторыі навукова абгрунтаваная мадэль харчавання, у якой ежа, што спажывалася чалавекам, разглядалася з пазіцыі яе энергетычнай вартасці і здольнасці задаволіць энергетычныя затраты арганізма.

§ 3. Сервіроўка стала да вячэры

1. Што такое сервіроўка?
2. Што такое меню?
3. Назавіце паслядоўнасць дзеянняў пры сервіроўцы стала да снедання.

Вячэра — вячэрняя яда. У час вячэры за сталом збіраецца ўся сям'я. Прыгожа сервіраваны стол стварае цёплую, утульную атмасферу, схіляе да шчырай размовы.

Абрус — асноўная прыналежнасць стала. Для сервіроўкі стала да вячэры на кожны дзень можна выкарыстоўваць каляровыя абрусы з малюнкам: яны практычныя, а яркія насычаныя колеры ўзнімаюць настрой, ператвараюць будзённую вячэру ў маленькае свята. Колер можа быць любы,

але абрус абавязкова павінен гарманіраваць па колеры з посудам. Для ўрачыстых выпадкаў выкарыстоўваюць белыя, каляровыя аднатонныя, нияркія абрусы.

Замест абруса можна выкарыстоўваць сеты, якія, з'яўляючыся дэкаратыўным элементам сервіроўкі, засцерагаюць паверхню стала ад пашкоджанняў (рыс. 2).

Рыс. 2. Сеты

Падчас урачыстай вячэры на стол можна заслаць не адзін абрус, а два. Ніжні — асноўны абрус, верхні — наперон або дарожка — выконвае дэкаратыўную функцыю, надае сервіроўцы стала святочны выгляд (рыс. 3).

Дарожку засцілаюць паверх асноўнага абруса ўздоўж стала праз цэнтр стала (пад асноўныя стравы) або некалькі дарожак — упоперак стала, каб на іх можна было паставіць персанальныя талеркі.

Усе прадметы сервіроўкі раскладваюць у адпаведнасці з прынятымі правіламі, з якімі вы пазнаёміліся ў 5-м класе.

а

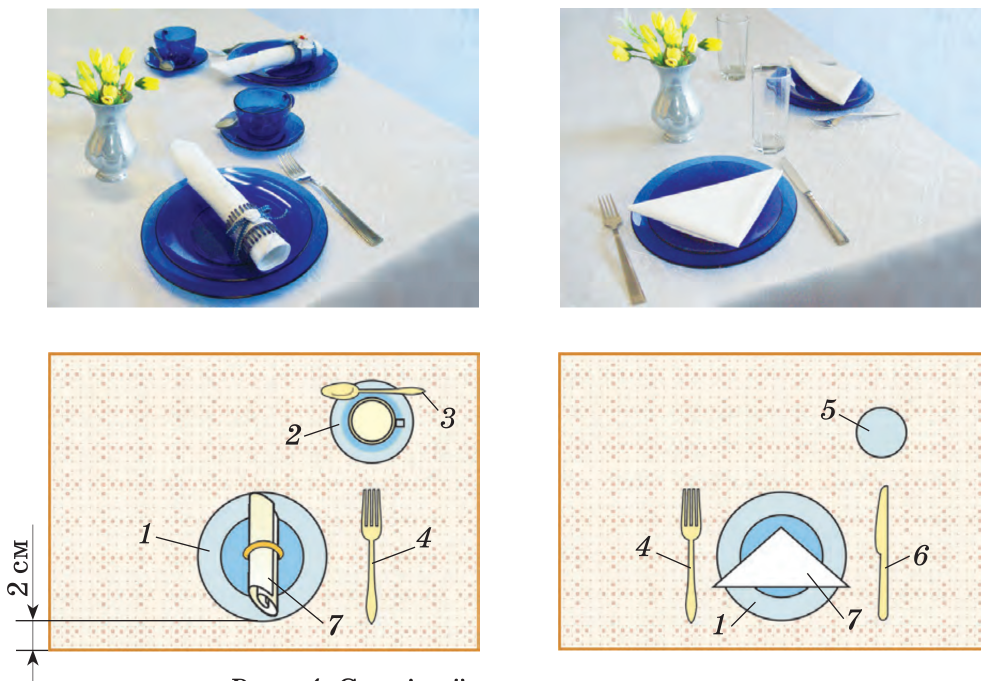
б

Рыс. 3. Стол заслаaны: *а* — наперонам; *б* — дарожкамі

У залежнасці ад меню варыянтаў размяшчэння посуду і прыбораў можа быць некалькі (рыс. 4).

У меню вячэры могуць уваходзіць стравы, прыгатаваныя з круп (каша), макаронных вырабаў, (адварная макарона), малочных прадуктаў (сырнікі, запяканкі), рыбы, гародніны, а таксама кефір або сыракваша.

Сурвэткі — неабходны элемент сервіроўкі стала. Яны могуць быць з белага, каляровага палатна, у тон ці кантрасныя колеру абруса. Асабліва прыемна, калі яны зроблены сваімі рукамі. Прыгожа складзеныя сурвэткі надаюць арыгінальнасць сервіроўцы стала. Выкарыстоўваюцца і папяровыя сурвэткі. Яны прыгожыя, зручныя і гігіенічныя.



Рыс. 4. Сервіроўка стала да вячэры:
1 — закусачная талерка; *2* — сподак з кубкам; *3* — чайная лыжка; *4* — сталовы відэлец; *5* — шклянка для вады; *6* — сталовы нож; *7* — сурвэтка

Пажадана ўпрыгожыць стол свежымі кветкамі. Нават маленькі букецік створыць добры настрой.

Упрыгожваючы стол, заўсёды патрэбна памятаць: кветкі, посуд, абрус і сурвэткі павінны спалучацца паміж сабой па колеры.

1. Што такое вячэра? **2.** Ад чаго залежыць сервіроўка стала да вячэры? **3.** Якія стравы могуць уваходзіць у меню вячэры? **4.** Назавіце віды сталовай бялізны, якая выкарыстоўваецца пры сервіроўцы стала да вячэры. **5*.** Прапануйце свой варыянт сервіроўкі стала да ўрачыстай вячэры.

Гэта цікава

- Ад слова «сервіроўка» паходзяць словы «сервіс», «сервант».
- Упершыню сурвэткамі пачалі карыстацца ў Старажытным Рыме прыкладна 2000 гадоў таму. У знатных дамах іх шылі з палатна і ўпрыгожвалі вышыўкай у выглядзе вензеляў з ініцыялаў гаспадара дома (рыс. 5).

Рыс. 5.
Вензель на сурвэтках

Практычная работа № 1
Сервіроўка стала да вячэры

Мэта: набыць практычныя ўменні па сервіроўцы стала да вячэры.

Абсталяванне: абрус (дарожка, сеты), сурвэткі, талеркі (закусачныя, піражковыя), сталовыя прыборы, посуд (кубкі са спodкамі), карта меню.

Ход работы

1. Засцяліце стол абрусам (дарожкай) або пакладзіце сеты.
2. Азнаёмцеся з прапанаванай картай меню.

3. У адпаведнасці з прапанаваным меню:
- расстаўце на стале закусачныя і/або піражковыя талеркі;
- раскладзіце сталовыя прыборы;
- расстаўце посуд (кубкі са сподкамі або шклянкі);
- раскладзіце сурвэткі, складзеныя адным з вядомых вам прыёмаў;
- пастаўце на стол тое, чаго не хапае, зыходзячы з прапанаванага меню.

4. Пакажыце настаўніку выкананую работу.

РАБОТА З ХАРЧОВЫМІ ПРАДУКТАМІ

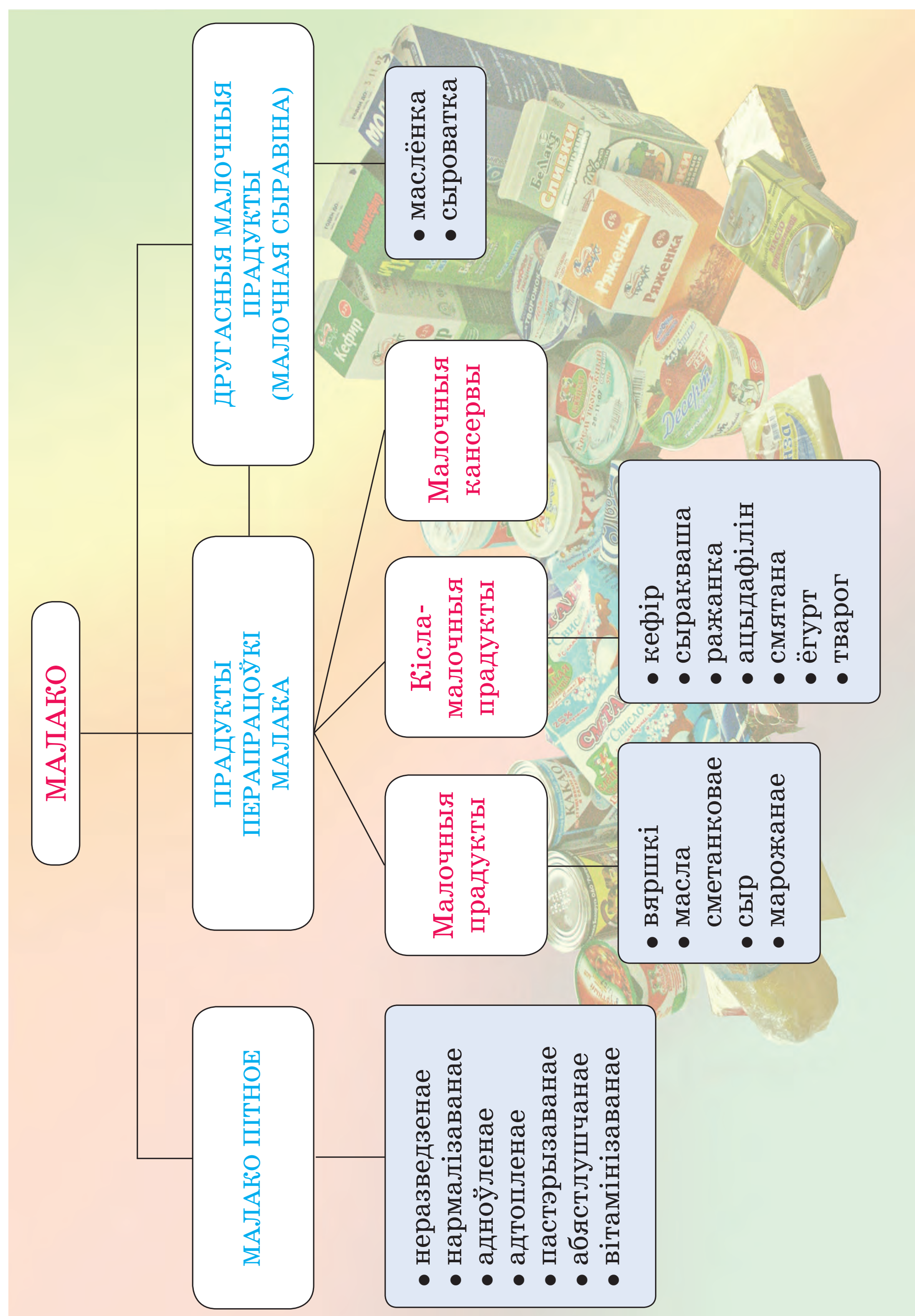
§ 4. Малако і малочныя прадукты

1. Што такое ежа?
2. Назавіце групы прадуктаў харчавання.

Малако па праву можна лічыць адным з цудаў на зямлі. Урачы Старажытнага Егіпта, Грэцыі, Рыма называлі гэты прадукт сокам жыцця, крыніцай здароўя.

Малако — найбольш універсальны прадукт харчавання. У ім утрымліваецца больш за 100 неабходных для арганізма рэчываў: бялкі, тлушчы, вугляводы (малочны цукар), вітаміны, мінеральныя рэчывы, якія знаходзяцца ў найлепшых спалучэннях і лёгка засвойваюцца арганізмам. Многія кампаненты малака, напрыклад казеін (бялок малака), адсутнічаюць у якіх-небудзь іншых прадуктах. Таму малако пажыўнае і карыснае практычна для ўсіх людзей: дзяцей і дарослых, хворых і здаровых.

З малака атрымліваюць розныя малочныя прадукты (рыс. 6).



Рыс. 6. Малочныя прадукты, якія атрымліваюцца пры перапрацоўцы малака

У ежу ўжываюць не толькі каровіна малако. Паўнацэнным прадуктам харчавання служыць малако многіх сельскагаспадарчых жывёл, напрыклад коз, вярблюдзіц, кабыл.

Казінае малако найбольш карыснае, таму што яно багатае вітамінамі A, групы B, C, D, E, H і інш. Тыя, хто рэгулярна п'юць яго, атрымліваюць неабходную дозу вітаміннага комплексу. У іх не бывае авітамінозу.

Асабліва цэняцца ў харчаванні кісламалочныя прадукты: сыракваша, ацыдафілін, кефір, ражанка. Ужыванне гэтых прадуктаў нармалізуе і паляпшае работу кішэчніка. Яны ўжываюцца таксама ў прафілактычным і лячэбным харчаванні, пры парушэнні стрававання і абмену рэчываў.

Кісламалочныя прадукты рэкамендуецца ўжываць штодзённа.

Вызначэнне дабраякаснасці малака і малочных прадуктаў

Малако і малочныя прадукты прадаюць ва ўпакоўцы, таму перад тым, як купляць, неабходна азнаёміцца са змешчанай на ёй інфармацыяй:

- *тэрмінам прыгоднасці*. Гэта інфармацыя мае асаблівае значэнне, таму што малако і малочныя прадукты — скорапсавальныя;
- *саставам*, у тым ліку з наяўнасцю харчовых дабавак і кансервантаў;
- *харчовай і энергетычнай вартасцю*, што важна для здаровага і рацыянальнага харчавання чалавека.

Перад ужываннем малака і малочных прадуктаў вызначце іх дабраякаснасць. У гэтым вам дапаможа табліца 2.

Табліца 2

Прыметы дабраякаснасці малака і малочных прадуктаў

Прадукт	Прыметы дабраякаснасці
Малако	Белае або з жаўтаватым адценнем; аднароднай кансістэнцыі; саладкаватае на смак, без пабочнага прысмаку і паху
Вяршкі	Белыя з жаўтаватым адценнем; аднароднай кансістэнцыі; саладкаватыя на смак, без пабочнага прысмаку і паху
Сыракваша	Мае белы або жаўтаваты колер; загуслая тугім згусткам, ад якога не аддзяляецца сыроватка; прыемнага кіславатага смаку
Тварог	Белы або злёгку жаўтаватага колеру; не вельмі сухі; з кіславатым пахам і смакам
Масла сметанковае	Мае мякка-жоўты колер, паверхня гладкая з тлустым бляскам, жоўты слой на паверхні адсутнічае, пах і смак сметанковы, не крышыцца пад нажом і не прыліпае да яго
Сыр	Цвёрды, эластычнай і аднароднай кансістэнцыі, жоўтага аднароднага колеру, смак без гаркаты. Скарынка без трэшчын, слізі і цвілі (акрамя асобных відаў сыру)
Смятана	Аднародная густая белага або жаўтаватага колеру, глянцавая на выгляд, кіславатага смаку і паху
Сырок глазураваны	Тварожная маса белага, белага з крэмавым адценнем або пэўным колерам унесеных харчовых дабавак; чыстага кісламалочнага смаку з прысмакам і пахам унесеных напаўняльнікаў; трымае форму, глазура не аплывае

Умовы і тэрміны захоўвання

Захаванне малака і малочных прадуктаў у дамашніх умовах магчыма толькі пры выкананні правіл іх захоўвання. Гэтыя прадукты — спрыяльнае асяроддзе для развіцця мікраарганізмаў. Таму захоўваць малако і малочныя прадукты неабходна ў халодным цёмным месцы ў закрытым посудзе.

Прадукты, набытыя ў магазіне, неабходна захоўваць у адпаведнасці з інфармацыяй, якая прыведзена на ўпакоўцы. Калі ўмовы і тэрміны захоўвання не напісаныя, то неабходна кіравацца санітарнымі нормамі захоўвання скорапсавальных прадуктаў у халадзільніку пры тэмпературы +4 — + 8 °С (табл. 3):

Табліца 3

Тэрміны захоўвання малака і малочных прадуктаў

Прадукт	Тэрміны захоўвання
Малако неразведзенае	20 г
Малако пастэрызаванае	48 г
Кісламалочныя прадукты	24 г
Тварог	36 г
Смятана	3 сут.
Вяршкі	2 сут.
Сыр	15 сут.
Масла сметанковае	5 сут.
Масла топленае	15 сут.

1. У чым заключаецца харчовая вартасць малака? **2.** У чым вартасць кісламалочных прадуктаў? **3.** Назавіце віды малочных прадуктаў. **4.** На якую інфармацыю на ўпакоўцы неабходна звяртаць увагу пры куплі малочных прадуктаў? **5*.** Прааналізуйце, як захоўваюцца малако і малочныя прадукты ў вашым халадзільніку. Зрабіце вывады.

Гэта цікава

- Адзіны ў Беларусі музей малака знаходзіцца ў Слуцку.
- Сметанковае масла пачалі ўжываць у ежу ў I ст. н. э.
- У Беларусі сыр вырабляецца толькі з каровінага малака. Нацыянальнымі кісламалочнымі сырамі з'яўляюцца «Клінковы», «Нарач», «Дыетычны», «Раніца».
- Самае высокае ўжыванне сыру ў Францыі (14,7 кг за год на душу насельніцтва). Другое месца па ўжыванні сыру займаюць галандцы — 12 кг, трэцяе — шведы (11 кг за год).

Карысныя парады

- Падсохлы сыр надзерці на дробнай тарцы, ссыпаць у шклянку, якая закрываецца, і паставіць у халадзільнік. Ён спатрэбіцца для прыгатавання, пасыпкі і ўпрыгожвання страў.

§ 5. Гатаванне страў з малака і малочных прадуктаў

1. Пералічыце прадукты, якія атрымліваюцца пры перапрацоўцы малака.
2. На што патрэбна звяртаць увагу пры куплі малочных прадуктаў?
3. Якіх санітарна-гігіенічных патрабаванняў неабходна прытрымлівацца пры выкананні работ?
4. Назавіце правілы бяспечнай работы з электраплітой, гарачым посудам і вадкасцю.

Малако і малочныя прадукты шырока выкарыстоўваюцца ў кулінарыі. З іх гатуюць першыя (малочныя супы), другія (малочныя кашы, запяканкі), салодкія стравы (жэле, крэмы, марожанае), соусы (малочны, смятанны), напіткі (малочны кісель, кактэйль).

Для гатавання гэтых страў выкарыстоўваюць розны кухонны посуд (рыс. 7).

З кісламалочных прадуктаў часцей за ўсё выкарыстоўваюць тварог. Гэта адзін з самых старажытных прадуктаў, які рымскі філосіф Калумела яшчэ ў I ст. н. э. назваў «пажаданай стравай на сталах багатых і бедных». Тварог карысны для ўсіх, асабліва для дзяцей, таму што багаты солямі кальцыю і фосфару, якія неабходны для пабудовы касцявой і мазгавой тканак, дзейнасці нервовай сістэмы.

Тварог смачны і сам па сабе, але з яго можна згатаваць больш за 100 страў (халодных і гарачых), якія робяць наша меню больш разнастайным.

Рыс. 7. Кухонны посуд, прылады і інструментарый для гатавання страў з малочных прадуктаў:
1 — міска; *2* — мясарубка; *3* — міксер; *4* — лыжка; *5* — шумоўка; *6* — лапатка; *7* — нож; *8* — венца; *9* — друшляк; *10* — мерная шклянка; *11* — апрацоўчая дошка; *12* — форма для выпякання; *13* — сіта; *14* — каструля; *15* — параварка; *16* — скаварада

Перад гатаваннем гарачых страў тварог праходзіць *першасную апрацоўку*:

- вільготны тварог адціскаюць пад прэсам;
- адціснуты тварог прапускаюць праз мясарубку або праціраюць праз сіта (друшляк).

Наступны этап — *цеплавая апрацоўка*.

Асноўныя спосабы цеплавой апрацоўкі тварагу:

- варка (варэнікі лянівыя, пудынг паравы);
- пячэнне (сырнікі тварожныя, батончыкі);
- запяканне (пудынг, запяканка).

Патрабаванні да якасці страў з тварагу

Варэнікі лянівыя павінны мець форму правільных цыліндраў, ромбікаў, квадрацікаў або кружочкаў, сырнікі — круглую форму. Паверхня печаных, запечаных страў з тварагу павінна быць роўнай, без трэшчын, з раўнамернай скарыначкай.

У стравах з тварагу недапушчальны горкі прысмак, затхлы пах, ярка выражаная кіслотнасць, наяўнасць часцінак непрацёртага тварагу.

Правілы падачы страў

Халодныя тварожныя стравы кладуць горкай у салатнік або на талерку. Сырнікі раскладваюць па дзве штукі на порцыю. Запяканку, пудынг наразаюць на кавалачкі квадратнай або прамавугольнай формы. З тварожнымі стравамі падаюць смятану, варэнне або фруктовы соус.

1. У чым заключаецца харчовая вартасць тварагу? **2.** Якія стравы можна згатаваць з тварагу? **3.** Якія патрабаванні прад'яўляюцца да якасці страў з тварагу? **4.** Якія правілы павінны выконвацца пры падачы страў з тварагу? **5*.** Перанясіце табліцу ў сшытак,

упішыце назвы вядомых вам страў, якія гатуюцца на малацэ або з малаком.

Першыя стравы	Другія стравы	Салодкія стравы	Гарачыя напіткі	Халодныя напіткі

Гэта цікава

- Самае салодкае і малатлустае малако ў насарога.

Карысныя парады

- Калі даліць у смятану крыху малака, яна не адкіпіць у супе, соусе або падліўцы.

Практычная работа № 2

Гатаванне страў з малочных прадуктаў

Мэта: набыць практычныя ўменні ў гатаванні страў з тварагу.

Гатаванне тварожнай масы са смятанай

Абсталяванне: эмаліраваная міска, сіта, драўляная лыжка, сталовы посуд і прыборы, апрацоўчая дошка, нож.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): тварог тлусты — 100 г, чарнасліў — 20 г, цукар — 10 г, смятана — 30 г.

Ход работы

1. Тварог пратрыце драўлянай лыжкай праз сіта.
2. Чарнасліў перабярыце, добра прамыйце ў цёплай вадзе, абсушыце, дробна нарэжце.

3. У працёрты тварог пакладзіце цукар, чарнасліў, добра перамяшайце.

4. Атрыманую тварожную масу выкладзіце на талерку горкай, у сярэдзіне зрабіце невялікае паглыбленне, у якое заліце смятану.

Гатаванне сырнікаў

Абсталяванне: сіта (друшляк), апрацоўчая дошка, скаварада, эмаліраваная міска, сталовы посуд і прыборы, мясарубка.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): тварог — 140 г, мука пшанічная — 25 г (манныя крупы — 20 г), цукар — 15 г, масла — 10 г, смятана — 20 г, яйцо — 1 шт., соль — на смак, ванілін.

Ход работы

1. Тварог прапусціце праз мясарубку або пратрыце праз сіта (друшляк).

2. У працёрты тварог пакладзіце муку (манныя крупы), цукар, яйкі, соль, ванілін і добра перамяшайце.

3. Тварожную масу выкладзіце на апрацоўчую дошку, пасыпаную мукой, і падзяліце на 2—4 кавалкі. Кожны кавалак скачайце ў выглядзе жгута дыяметрам 5—6 см, затым разрэжце ўпоперак на кавалачкі таўшчынёй 1—1,5 см.

4. Запаніруйце кожны кавалачак у муцэ і надайце яму форму круглай аладкі.

5. Сырнікі пакладзіце на скавараду з разагрэтым алеем і абсмажце з двух бакоў да ўтварэння румянай скарыначкі.

6. Гатовыя сырнікі раскладзіце на талеркі па дзве штукі на порцыю і падайце са смятанай.

Гатаванне тварожнай бабкі з яблыкамі

Абсталяванне: сіта (друшляк), апрацоўчая дошка, нож, сталовая лыжка, венца, форма для выпечкі, сталовы посуд і прыборы.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): тварог — 250 г, яблык — 1 шт., манныя крупы (паніровачныя сухары) — 50 г, яйцо — 1 шт., цукар — 50 г.

Ход работы

1. Тварог пратрыце праз сіта (друшляк).
2. Абярыце і дробна нарэжце яблык.
3. Аддзяліце яечны жаўток ад бялка.
4. Дабаўце ў працёрты тварог нарэзаны яблык, манныя крупы (паніровачныя сухары), жаўток, цукар і добра перамяшайце.
5. Узбіце ў пену бялок і ўліце ў тварожную масу. Перамяшайце.
6. Атрыманую масу выкладзіце ў форму, змазаную алеем, і пасыпце цукрам.
7. Разраўняйце тварожную масу, пастаўце форму ў каструлю з гарачай вадой і варыце 25 мін.
8. Дастаньце форму з вады, дайце крыху астыць. Падайце з сіропам.

Гатаванне тварожных клёцак

Абсталяванне: сіта (друшляк), каструля, эмаліраваная міска, шумоўка, апрацоўчая дошка, сталовы посуд.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): тварог — 200 г, яйцо — 1 шт., смятана — 2 ст. л., бульбяны крухмал — 35 г, пшанічная мука — 25 г, соль — 1/2 ч. л., цукар — 1 ч. л.

Ход работы

1. Тварог пратрыце праз сіта (друшляк).
2. Дабаўце яйцо, смятану, бульбяны крухмал, пшанічную муку, соль, цукар і добра перамяшайце.
3. Скачайце клёцкі.
4. Давядзіце ваду да кіпення, усыпце соль і асцярожна апусціце ў ваду клёцкі.
5. З моманту закіпання вады варыце клёцкі на слабым агні 3—5 мін.
6. Клёцкі, якія ўсплылі, дастаньце шумоўкай, пераколадзіце ў глыбокую талерку, дабаўце сметанковае масла.
7. Раскладзіце ў мелкія талеркі, паліце смятанай або пасыпце цукрам.

Гатаванне тварожных катлет

Абсталяванне: сіта (друшляк), апрацоўчая дошка, скаварада, эмаліраваная міска, лапатка, сталовы посуд і прыборы.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): тварог — 250 г, манныя крупы — 20 г, мука пшанічная — 30 г, яйцо — 1 шт., сода — 1/2 ч. л., соль — 1/2 ч. л., чорны молаты перац — 1/2 ч. л., смятана — 30 г, алей — 50 г, паніровачныя сухары — 20 г.

Ход работы

1. Тварог пратрыце праз сіта (друшляк).
2. Дабаўце ў працёрты тварог манныя крупы, муку, соду, яйцо, соль, перац. Перамяшайце.

3. З атрыманай масы сфармуйце катлеты, укачайце ў паніровачныя сухары (муку).

4. Абсмажце на разагрэтай скавародзе з абодвух бакоў да ўтварэння румянай скарыначкі.

5. Гатовыя катлеты перакладзіце на талерку, паліце смятанай.

Гатаванне тварожнай яблычнай (бананавай) запяканкі

Абсталяванне: сіта (друшляк), эмаліраваная міска, скаварада, лапатка, сталовы посуд і прыборы, нож, лапатка.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): тварог — 250 г, мука пшанічная (манныя крупы) — 25 г, цукар — 30 г, яйцо — 1 шт., паніровачныя сухары — 10 г, смятана — 100 г, яблык (банан) — 1 шт., какосавая стружка — 20 г.

Ход работы

1. Тварог пратрыце праз сіта (друшляк).

2. Дабаўце ў працёрты тварог муку (манныя крупы), цукар, соль, яйкі. Перамяшайце.

3. Абярыце і натрыце на тарцы яблык (або разатрыце банан), змяшайце з тварожнай масай.

4. Атрыманую масу выкладзіце на змазаную алеем і пасыпаную сухарамі форму для запякання (скавараду) слоем 3—4 см, разраўнуйце.

5. Паверхню масы змажце смятанай і запякайце ў духавой шафе 10—15 мін пры тэмпературы +200 °C.

6. Дастаньце запяканку, пасыпце какосавай стружкай і працягвайце запякаць 10—15 мін.

7. Гатовую запяканку разрэжце на порцыі, выкладзіце на талерку і паліце смятанай.

Гатаванне манніка з кефірам

Абсталяванне: сіта, эмаліраваная міска, форма для запякання (скаварада), сталовы посуд і прыборы, нож, лапатка.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): манныя крупы — 125 г, кефір — 250 мл, цукар — 25 г, яйцо — 1 шт., сода — 1/2 ч. л., смятана — 20 г, алей — 25 г, соль.

Ход работы

1. Манныя крупы прасейце праз сіта.
2. Дабаўце ў манныя крупы кефір, соль, яйцо, цукар. Перамяшайце і пакіньце для набухання.
3. У набухлую масу дадайце соду і добра перамяшайце.
4. Змажце алеем форму для запякання і разагрэйце яе.
5. Выліце масу на гарачую форму і запякайце ў духавой шафе 25—30 мін пры тэмпературы +180 °C.
6. Гатовы маннік разрэжце на порцыі, выкладзіце на талерку і паліце смятанай.

Гатаванне запяканкі з маслёнкі

Абсталяванне: тарка, эмаліраваная міска, скаварада, венца, сталовы посуд і прыборы, нож, лапатка.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): 80 мл маслёнкі, 3 яйцы, 70 г цвёрдага сыру, соль.

Ход работы

1. Сыр натрыце на тарцы.
2. Маслёнку змяшайце з яйцамі і ўзбіце да аднароднай масы.

3. Дабаўце дзёрты сыр, соль і добра перамяшайце.

4. Атрыманую масу выліце ў форму для запякання, змазаную алеем.

5. Разраўнуйце масу і запякайце ў духавой шафе 10—15 мін пры тэмпературы +200 °С.

6. Гатовую запяканку разрэжце на порцыі і выкладзіце на талерку.

§ 6. Крупы

Якія злакавыя культуры вы ведаеце?

Крупы — гэта цэлыя або драблёныя зярняты злакавых, драсёнавых культур, ачышчаныя ад абалонкі.

Першыя згадванні пра злакавыя культуры адносяцца да I ст. да н. э., з XI ст. н. э. яны вядомы ў Беларусі. Сягоння без круп не абыходзяцца ні ў адным доме.

Крупы — каштоўны харчовы прадукт, які лёгка засвойваецца арганізмам, таму іх часта выкарыстоўваюць у дзіцячым і лячэбным харчаванні. У крупах утрымліваецца вялікая колькасць вугляводаў (крухмал), бялкі, тлушчы, вітамін В, але адсутнічаюць вітаміны А і С, некаторыя мінеральныя солі. Таму для павышэння іх харчовай вартасці стравы з круп звычайна спалучаюць з гароднінай, малочнымі, мяснымі і рыбнымі прадуктамі, якія багатыя на гэтыя вітаміны.

Від круп залежыць ад зерня, з якога яны выраблены, і ад спосабу яго апрацоўкі.

З зярнят грэчкі (рыс. 8) атрымліваюць недраблёныя (ядрыца) і драблёныя (сечка) крупы, шматкі.

Грэцкія крупы — адны з самых лёгказасваяльных і пажыўных круп. У іх утрымліваецца мала вугляводаў, многа кальцыю, магнію, фосфару, жалеза. Выкарыстоўваецца ў дзіцячым і лячэбным харчаванні.

Рыс. 8. Грэчка

З аўса (рыс. 9) вырабляюць аўсяныя крупы недробленыя, драблёныя, шматкі.

Аўсяныя крупы ўтрымліваюць многа бялкоў, мінеральных рэчываў, вітамінаў групы В, але мала крухмалу, а тлушчу больш, чым іншыя віды круп. Выкарыстоўваюцца ў дыетычным харчаванні.

Рыс. 9. Авёс

З рысу (рыс. 10) вырабляюць шліфаваны, паліраваны і драблёны рыс.

Рыс адрозніваецца высокім утрыманнем крухмалу (да 75 %). Бялкоў мала, але яны больш паўнацэнныя, чым бялкі іншых відаў круп. Крупы лёгка засвойваюцца, у іх амаль адсутнічае клятчатка. Рыс шырока выкарыстоўваецца ў дыетычным харчаванні.

Рыс. 10. Рыс

З пшаніцы (рыс. 11) вырабляюць пшанічныя крупы, манку, крупку, шматкі.

Крупы з пшаніцы адрозніваюцца высокім утрыманнем бялку, амаль поўнай адсутнасцю клятчаткі, таму незаменныя ў харчаванні дзяцей (засваяльнасць манных круп амаль 100 %).

Рыс. 11. Пшаніца

Рыс. 12. Проса

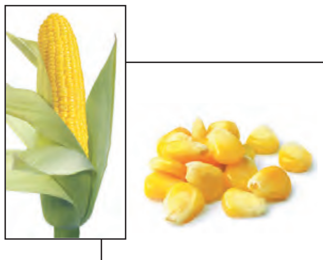
З проса (рыс. 12) вырабляюць шліфаваныя, драблёныя крупы.

Проса ўтрымлівае многа бялку (але менш каштоўнага, чым у іншых крупах, таму што ў ім менш амінакіслот), мінеральных рэчываў: калію, магнію, фосфару, тлушчу. Клятчаткі мала (0,4 %). Выкарыстоўваецца ў дзіцячым і дыетычным харчаванні.

Рыс. 13. Ячмень

З ячменю (рыс. 13) вырабляюць ячныя крупы, шматкі.

Крупы з ячменю адрозніваюцца высокім утрыманнем клятчаткі (таму засвойваюцца горш), амінакіслоты бялкоў знаходзяцца ў спрыяльных для арганізма чалавека суадносінах.


Рыс. 14. Кукуруза

З кукурузы (рыс. 14) вырабляюць крупы, шматкі.

Кукурузныя крупы ўтрымліваюць вітаміны D, E, A. Па пажыўнай вартасці ўступаюць іншым відам круп, іх бялкі толькі часткова засвойваюцца арганізмам.

Вызначэнне дабраякаснасці круп

Дабраякасныя крупы не павінны гарчыць, мець пабочных прысмакаў і неўласцівых ім пахаў. Для вызначэння паху крупы бяруць у далонь, саграваюць дыханнем і затым вызначаюць пах (пры такой праверцы пах цвілі добра адчуваецца).

Крупы не павінны быць пашкоджаны свірнавымі шкоднікамі, утрымліваць пабочныя прымесі.

Купляючы крупы, неабходна звярнуць увагу на іх колер, які з'яўляецца адным з паказчыкаў якасці. Якасныя крупы павінны быць наступнага колеру:

- грэцкія — самага бледнага;
- проса — ярка-жоўтага;
- аўсяныя — светла-крэмавага;
- ячныя — белага;
- кукурузныя — жоўтага;
- пшанічныя — белага або злёгку жаўтаватага.

Умовы і тэрміны захоўвання

Захоўваць крупы неабходна ў сухім прахалодным месцы, якое добра праветрываецца, далёка ад вострапахучых прадуктаў. Яны павінны знаходзіцца ў святлонепранікальным посудзе з накрыўкай. Пры павышанай вільготнасці і тэмпературы крупы плеснеюць, прагаркаюць, набываюць затхлы пах, губляюць уласцівыя ім смак і пах.

Тэрмін захоўвання круп пазначаецца на ўпакоўцы.

1. У чым заключаецца пажыўная вартасць круп? **2.** Назавіце віды круп. З якіх зерневых культур іх вырабляюць? **3.** На што неабходна звярнуць увагу пры куплі круп? **4.** Назавіце ўмовы захоўвання круп.

Гэта цікава

- Існуе 8000 розных гатункаў рысу.
- Ва ўсходняй кухні выкарыстоўваюць чорны рыс, зярняты якога пасля варкі робяцца цёмна-фіялетавымі з моцным арэхавым прысмакам.

Лабараторная работа № 1
Вызначэнне дабраякаснасці круп

Мэта: навучыцца вызначаць дабраякаснасць круп.
Абсталяванне: узоры круп.

Ход работы

1. Разгледзьце ўзоры круп, вызначце форму і колер у адпаведнасці з прапанаванай характарыстыкай.

Перанясіце табліцу ў сшытак. Атрыманыя даныя ўпішыце ў адпаведную графу табліцы.

Крупы	Форма		Колер	
	характэрная	так/не	характэрны	так/не
Грэцкія	трохгранная		шэра-карычневы	
Рыс	авальная		белы	
Проса	круглая		жоўты	
Аўсяныя	авальная		шэра-белы	
Ячныя	авальная		шэра-белы	

2. Вызначце, ці маюцца ў прапанаваных узорах прымесі, пустацелыя зярняты. Даныя занясіце ў адпаведную графу табліцы.

Крупы	Прымесі, ёсць/няма	Пах, ёсць/няма	Пашкоджанні свірнавымі шкоднікамі, ёсць/няма
Грэцкія			
Рыс			
Проса			
Аўсяныя			
Ячныя			

3. Вазьміце крупы ў далонь, сагрэйце дыханнем і вызначце пах. Вынік пазначце ў табліцы.

4. Разгледзьце ўзоры круп: ці маюцца пашкоджанні, нанесеныя свірнавымі шкоднікамі. Даныя занясіце ў адпаведную графу табліцы.

5. Зрабіце вывад аб дабраякаснасці круп.

§ 7. Гатаванне страў з круп

1. Назавіце віды круп.
2. У чым заключаецца першасная апрацоўка прадуктаў?
3. Прызначэнне цеплавой апрацоўкі прадуктаў.
4. Якія санітарна-гігіенічныя патрабаванні неабходна захоўваць пры выкананні работ па кулінарыі?

З круп гатуюць мноства разнастайных страў: супы, другія стравы (запяканкі, плоў, біточкі, катлеты), дэсерты, фарш для пірагоў. Але галоўнае іх прызначэнне — кашы і гарніры. Для першаснай апрацоўкі і гатавання страў з круп выкарыстоўваюць сіта, мерную шклянку, каструлю, кашаварку, скавараду, сатэйнік, форму для запякання, міску, шумоўку, лапатку (рыс. 15).

Перш чым пачаць гатаванне страў, праводзяць першасную апрацоўку круп:

- перабіраюць і выдаляюць прымесі, акрамя драблёных: манных, ячных, сечкі (іх прасейваюць праз сіта);
- прамываюць у цёплай вадзе, а рыс, проса, ячныя крупы — затым і ў гарачай (бо яны могуць гарчыць). Манныя крупы, сечку, шматкі не прамываюць;
- ячныя крупы замочваюць у вадзе на 2—3 гадзіны.

Рыс. 15. Кухонны посуд, прылады і інструментарый для гатавання страў з круп: *1* — мерная шклянка; *2* — каструля; *3* — сіта; *4* — сатэйнік; *5* — форма для запякання; *6* — кашаварка; *7* — скаварада; *8* — міска; *9* — шумоўка; *10* — лапатка

Наступны этап — *цеплавая апрацоўка*.

Асноўныя спосабы цеплавой апрацоўкі круп:

- варка (кашы);
- пячэнне (біточкі, катлеты);
- запяканне (пудынг, запяканка).

Вараць кашы на вадзе, малацэ або іх сумесі. Часам выкарыстоўваюць булёны. Па густаце (кансістэнцыі) кашы бываюць рассыпістыя, вязкія і рэдкія. У *рассыпістых* кашах зярняты круп лёгка аддзяляюцца адно ад аднаго. *Вязкія* кашы ўяўляюць сабой густую масу добра развараных зярнят, якія зліпліся паміж сабой. *Рэдкія* кашы — вадзяністыя.

Кансістэнцыя кашы залежыць ад суадносін колькасці круп і вадкасці, узятых для варкі (табл. 4).

Незалежна ад кансістэнцыі на адну порцыю любой кашы патрэбна 2 г солі, для малочнай і салодкай — 1 г солі.

Як правіла, крупы неабходна засыпаць у кіпячую падсоленую ваду і варыць на слабым агні да загусання (калі ў рэцэптуры не ўказаны іншы спосаб варкі). Час варкі залежыць ад віду круп.

Харчовая прамысловасць выпрацоўвае прадукты хуткага гатавання (кашы, шматкі), якія дазваляюць значна скараціць час варкі крупяных вырабаў.

Патрабаванні да якасці страў з круп

У кашах і вырабах з іх не дапускаецца горыч, падгаранне, наяўнасць камячкоў, пабочных пахаў і прысмакаў.

У рассыпістых кашах зярняты павінны аддзяляцца адно ад аднаго, у вязкіх — быць разваранымі.

Запяканкі, пудынгі, катлеты, біточкі павінны мець роўную румяную скарыначку. Вырабы павінны захоўваць правільную форму (катлеты — авальную, біточкі — круглую), не развальвацца.

Табліца 4

Нормы круп і вады
для атрымання адной порцыі кашы (200 г)

Каша	Норма, г/мл	
	Крупы	Вада або малако
Манная		
вязкая	44	164
рэдкая	36	170
Прасяная		
рассыпістая	82	144
вязкая	50	160
рэдкая	40	168
Ячная		
рассыпістая	66	146
вязкая	44	164
Грэцкая		
рассыпістая з ядрыцы	95	143
вязкая з ядрыцы	50	160
рэдкая з сечкі	40	170
Аўсяная		
вязкая	50	160
рэдкая	44	164
Аўсяная са шматкоў		
вязкая	50	160
рэдкая	40	168
Рысавая		
рассыпістая	71	150
вязкая	44	164
Кукурузная		
вязкая	56	154
рэдкая	44	164

Правілы падачы страў

Рассыпістыя кашы падаюць у гарачым выглядзе з маслам, margin-рознымі соусамі; вязкія і рэдкія — з маслам, варэннем, цукрам, мёдам. Кашы ў халодным выглядзе падаюць з цукрам, вяршкамі, малаком. Запяканку, пудынг наразаюць на кавалачкі прамавугольнай або квадратнай формы. Катлеты, біточкі падаюць па дзве штукі на порцыю са смятанай, рознымі соусамі.

1. Што можна згатаваць з круп? **2.** У чым заключаецца першасная апрацоўка круп? **3.** Назавіце спосабы цеплавой апрацоўкі круп. **4.** Пералічыце патрабаванні, якія прад'яўляюцца да якасці страў з круп. **5.** Як правільна падаваць згатаваныя з круп стравы? **6*.** Разлічыце норму расходу круп, вады і солі для гатавання рысавай вязкай кашы на 5 порцый.

Гэта цікава

- Кожны жыхар Азіі з'ядае за год 160 — 190 кг рысу, амерыканец — 7 кг, а еўрапеец — 3 кг.
- Гур'еўская каша — каша, якую гатуюць з манных круп на малацэ з дабаўленнем арэхаў, сухафруктаў, вяршковых пенак. Рэцэпт састаўлены ў пачатку XIX ст. рускім міністрам фінансаў Д. А. Гур'евым.

Карысныя парады

- Крупы з цэльных зярнят дрэнна разварваюцца ў малацэ, таму лепш адварыць іх у вадзе да паўгатоўнасці, а затым уліць малако.

Практычная работа № 3

Гатаванне страў з круп

Мэта: авалодаць практычнымі ўменнямі гатаваць стравы з круп.

Гатаваннеściманнай кашы на малацэ

Абсталяванне: каструля або кашаварка, мерная шклянка, сіта, сталовы посуд, лыжка.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): крупы манныя — 40 г, малако — 180 г, масла сметанковае — 5 г, цукар — 5 г, соль — на смак.

Ход работы

1. Правядзіце першасную апрацоўку круп.
2. Абліце каструлю халоднай вадой (каб малако не падгарэла), затым уліце малако.
3. У кіпячае падсоленае малако тонкім струменьчыкам усыпце манныя крупы і, бесперапынна памешваючы, варыце на слабым агні да загусцення.
4. Гатовую кашу выкладзіце на талерку, дабаўце масла.

Гатаванне рассыпістай рысавай кашы

Абсталяванне: каструля, эмаліраваная міска, сталовы посуд, мерная шклянка, лыжка.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): рыс — 70 г, вада — 150 г, масла сметанковае — 4 г, соль — на смак.

Ход работы

1. Правядзіце першасную апрацоўку круп.
2. Крупы засыпце ў падсоленую кіпячую ваду і варыце да загусцення.
3. Гатовую кашу выкладзіце на талерку, дабаўце масла.

Гатаванне аўсяных блінцоў

Абсталяванне: каструля, эмаліраваная міска, сталовыя прыборы, лапатка, лыжка.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): аўсяныя шматкі «Экстра» — 100 г, малако — 200 г, цукар — 20 г, соль — 1/2 ч. л., карыца — 10 г, яйцо — 1 шт., алей — 30 г, смятана — 10 г (варэнне — 15 г).

Ход работы

1. Аўсяныя шматкі заліце кіпячым малаком і дайце пастаяць 5 мін для набухання.
2. Памніце шматкі відэльцам, дабаўце цукар, соль, карыцу, яйцо і ўзбіце.
3. Разагрэйце на скаварадзе алей.
4. Падрыхтаванае цеста выкладзіце на скавараду.
5. Абсмажце з двух бакоў да ўтварэння румянай скарыначкі.
6. Гатовыя блінцы перакладзіце на талерку і паліце смятанай або варэннем.

Гатаванне пшанічнага пудынгу

Абсталяванне: каструля, эмаліраваная міска, лапатка, скаварада (форма), венца, сталовы посуд.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): пшанічныя крупы — 30 г, малако — 200 г, яйцо — 1 шт., масла — 10 г, разынкі — 30 г, ванілін — 1 г, смятана — 10 г, цукар — 20 г, паніровачныя сухары — 10 г, фруктова-ягадны соус.

Ход работы

1. Правядзіце першасную апрацоўку круп.
2. З падрыхтаваных круп зварыце вязкую кашу на малацэ. Крыху астудзіце.
3. Аддзяліце яечны жаўток ад бялка.
4. Разатрыце жаўток з цукрам.
5. Дабаўце ў кашу расцёрты жаўток, масла, ванілін, разынкі і перамяшайце.
6. Узбіце бялок у пену, дабаўце ў атрыманую масу і асцярожна перамяшайце.
7. Скавараду (форму) змажце алеем, пасыпце сухарамі, выкладзіце ў яе падрыхтаваную масу, разраўнуйце паверхню, верх змажце смятанай і пасыпце цукрам.
8. Запякайце ў духавой шафе пры тэмпературы +180 °С да ўтварэння румянай скарыначкі.
9. Гатовы пудынг разрэжце на порцыі і раскладзіце на талеркі. Падайце з фруктова-ягадным соусам.

Гатаванне грэцкіх біточкаў

Абсталяванне: каструля, скаварада, сіта (друшляк), апрацоўчая дошка, лапатка, сталовы посуд, мерная шклянка, лыжка.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): грэцкія крупы — 100 г, вада — 200 г, тварог — 50 г, яйкі — 2 шт., цукар — 20 г, паніровачныя сухары — 30 г, алей — 30 г, смятана — 20 г.

Ход работы

1. Правядзіце першасную апрацоўку круп.
2. З падрыхтаваных круп зварыце вязкую кашу, дайце крыху астыць.
3. Дабаўце працёрты тварог, яйкі, цукар і перамяшайце.

4. Сфармуйце біточкі таўшчынёй 2 см, абкачайце ў паніровачных сухарах.

5. Абсмажце з двух бакоў на разагрэтай скавародзе.

6. Перакладзіце ў талерку і паліце смятанай.

Гатаванне рысавых аладак з яблыкамі

Абсталяванне: каструля, мерная шклянка, тарка, скаварада, сталовы посуд, лапатка, лыжка.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): рыс — 100 г, малако — 170 г, яйцо — 2 шт., цукар — 25 г, яблыкі — 2 шт., соль — 1/2 ч. л., алей — 30 г, смятана — 20 г.

Ход работы

1. Правядзіце першасную апрацоўку круп.
2. Зварыце малочную рысавую кашу. Астудзіце.
3. Абярыце яблыкі, надзярыце на тарцы.
4. Аддзяліце яечны жаўток ад бялка.
5. Дадайце ў прыгатаваную кашу дзёртыя яблыкі, цукар, жаўток і перамяшайце.
6. Узбіце бялкі ў пену і асцярожна ўліце ў сумесь.
7. Разагрэйце на скавародзе алей.
8. Лыжкай выкладвайце прыгатаваную масу на скавараду і смажце да ўтварэння румянай скарыначкі.
9. Гатовыя аладкі выкладзіце на талерку, паліце смятанай.

Гатаванне аўсянай запяканкі

Абсталяванне: міска, форма для запякання (скаварада), тарка, талерка, нож, лапатка, сталовыя прыборы, лыжка, мерная шклянка.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): аўсяныя шматкі «Экстра» — 100 г, цукар — 75 г, масла сметанковае — 50 г, яблыкі — 4 шт., сухары паніровачныя — 10 г, яйцо — 1 шт., малако — 100 г, ванілін, фруктова-ягадны соус.

Ход работы

1. Разагрэйце на скавародзе алей.
2. Аўсяныя шматкі перамяшайце з цукрам.
3. Абсмажце атрыманую масу на скавародзе. Перакладзіце ў міску.
4. Скавараду (або форму) змажце алеем, пасыпце сухарамі і выкладзіце ў яе падрыхтаваныя аўсяныя шматкі.
5. Абярыце яблыкі, надзярыце на буйной тарцы. Выкладзіце на слой шматкоў.
6. Яйцо ўзбіце з малаком і ванілінам і заліце прыгатаваную масу.
7. Пакладзіце зверху кавалачак сметанковага масла і запякайце ў духавой шафе пры тэмпературы +200 °C да ўтварэння румянай скарыначкі.
8. Гатовую запяканку разрэжце на порцыі. Раскладзіце на талеркі і падайце з малаком або фруктова-ягадным соусам.

§ 8. Макаронныя вырабы

1. Для чаго необходна першасная апрацоўка прадуктаў?
2. Пры гатаванні якіх страў цеплавую апрацоўку прадуктаў не праводзяць?

Макаронныя вырабы — гэта высушанае пшанічнае цеста, якому ў працэсе вытворчасці надалі форму стужкі, трубачак або разнастайных фігурак. Першыя звесткі пра макароны адносяцца да IV тыс. да н. э.

Макаронныя вырабы шырока выкарыстоўваюцца ў нашым харчаванні дзякуючы высокай пажыўнасці, добраму смаку і засваяльнасці, удаламу спалучэнню з многімі прадуктамі, хуткаму і простаму гатаванню. Для іх вырабу бяруць муку вышэйшага гатунку, якая атрымліваецца з цвёрдых сартоў пшаніцы. Таму макароны багатыя вугляводамі (75—80 %), бялкамі (12—14 %), тлушчамі (да 3 %).

Асартымент макаронных вырабаў налічвае каля 400 відаў, якія можна падзяліць на наступныя групы:

- *па форме:* трубчастыя, ніткападобныя, стужкавыя, фігурныя (табл. 5);
- *па прызначэнні:* звычайныя і для спецыяльнага харчавання (дыетычнага, лячэбнага);
- *па рэцэптуры:* звычайныя (вырабляюцца з мукі, вады, солі) і палепшаныя (з рознымі дабаўкамі).

Табліца 5

Віды макаронных вырабаў па форме

Трубчастыя	Ніткападобныя	Стужкавыя	Фігурныя
ражкі пёркі макарона: *саломка;* *асаблівая;* *звычайная;* *любіцельская*	спагеці вермішэль: *павуцінка;* *звычайная;* *любіцельская;* *сталовая*	локшына: *вузкая;* *шырокая;* *сталовая*	прасаваныя: *вушкі;* *ракавінкі* штампаваныя: *«зорачкі»;* *«алфавіт»*

Вызначэнне дабраякаснасці макаронных вырабаў

Макаронныя вырабы павінны быць сухія, правільнай формы, з гладкай паверхняй і выразным малюнкам, белага або злёгку жаўтаватага колеру, мець чысты шклопадобны злом, не мець кіслага прысмаку і пабочнага паху.

На ўпакоўцы якаснай макароны (з зярнят пшаніцы цвёрдых сартоў) абавязкова павінен прысутнічаць адзін з надпісаў: «група А, 1 клас», «пшаніца цвёрдых сартоў», «durum» або «semina di grano duro».

Умовы і тэрміны захоўвання

Макаронныя вырабы лёгка ўбіраюць вільгаць і пахі, таму іх неабходна захоўваць у сухім халаднаватым месцы, далёка ад прадуктаў з вострым пахам. Пры залішняй вільготнасці і павышанай тэмпературы макаронныя вырабы плеснеюць, набываюць затхлы пах.

Тэрмін захоўвання макаронных вырабаў — да 6 месяцаў.

Гатаванне страў з макаронных вырабаў

З макаронных вырабаў гатуюць першыя, другія, салодкія стравы і гарніры. Для гэтага выкарыстоўваюць розны посуд: каструлю, скавараду, форму для запяканяя, друшляк, міску і інш.

Пры *першаснай апрацоўцы* макаронныя вырабы праглядаюць і выдаляюць пабочныя прымесі.

Наступны этап — *цеплавая апрацоўка*.

Асноўныя спосабы цеплавой апрацоўкі макаронных вырабаў:

- варка (макароннікі);
- запяканне (пудынг, запяканка).

Вараць макаронныя вырабы ў кіпячай падсоленай вадзе (на 100 г вырабаў — 3 шклянкі вады і 1/2 чайнай лыжкі

солі). Час варкі залежыць ад іх віду. Калі ён не ўказаны на ўпакоўцы, то вараць:

- «Зорачкі», «Алфавіт» — 7—8 мін;
- вермішэль — 7—10 мін;
- спагеці — 15 мін;
- локшыну — 20—25 мін;
- ражкі, ракавінкі — 20—30 мін.

Макаронныя вырабы вараць двума спосабамі.

Зліўны спосаб прадугледжвае варку макаронных вырабаў у кіпячай падсоленай вадзе да гатоўнасці, перыядычна памешваючы. Суадносіны макаронных вырабаў і вады 1 : 6. Звараную макарону адкідваюць на друшляк. Калі ўся вада сцячэ, перакладваюць у каструлю, дабаўляюць сметанковае масла і перамешваюць.

Пры *незліўным спосабе* макаронныя вырабы вараць з невялікай колькасцю кіпячай подсоленай вады. На 1 кг вырабаў бярэцца 2,2—3 л вады. За час варкі вада паглынаецца макароннымі вырабамі. У канцы варкі кладуць масла. Макаронныя вырабы, звараныя незліўным спосабам, выкарыстоўваюць для гатавання запяканак, макароннікаў.

Патрабаванні да якасці страў з макаронных вырабаў

Адварная макарона павінна быць мяккая, не трэснутая, не разваранная, не склееная.

Запяканкі павінны быць мяккія, без камякоў, з падрумяненай скарыначкай.

Смак, колер, пах страў павінны адпавядаць якасцям закладзеных у іх прадуктаў.

Правілы падачы страў

Адварную макарону падаюць са сметанковым маслам, дзёртым сырам, гароднінай і мяснымі прадуктамі, соусамі.

Запяканкі наразаюць на парцыённыя кавалкі і, паклаўшы на талеркі, паліваюць растопленым маслам. Асобна падаюць смятану або салодкі соус.

1. Што называюць макароннымі вырабамі? **2.** Якія патрабаванні прад'яўляюцца да якасці макаронных вырабаў? **3.** Назавіце спосабы цеплавой апрацоўкі макаронных вырабаў. **4.** Якія стравы можна згатаваць з макаронных вырабаў, звараных незліўным спосабам? **5.** Якія патрабаванні прад'яўляюцца да якасці гатовых страў? **6*.** Чаму асартымент макаронных вырабаў такі разнастайны?

Гэта цікава

- Усе макаронныя вырабы італьянцы называюць «паста» і спажываюць 25 кг за год на 1 чалавека. Гэта ў 3—6 разоў больш, чым астатнія еўрапейцы.
- У Азіі макарону вырабляюць з рысавай, соевай мукі, а іншы раз і з фасолі.

Карысныя парады

- Каб макаронныя вырабы для гарніру былі смачнейшыя, пры варцы ў ваду рэкамендуецца дадаць 1—2 булённыя кубікі.

Практычная работа № 4
Гатаванне страў з макаронных вырабаў

Мэта: набыць практычныя ўменні ў гатаванні страў з макаронных вырабаў.

Гатаванне адварных ражкоў з сырам

Абсталяванне: каструля, друшляк, тарка, сталовы посуд і прыборы.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): ражкі — 85 г, масла сметанковае — 20 г, сыр цвёрды — 25 г, соль — 1/2 ч. л.

Ход работы

1. У каструлі закіпяціце ваду, дабаўце соль, засыпце ражкі і варыце да гатоўнасці.
2. Адкіньце ражкі на друшляк, дайце вадзе сцячы.
3. Выкладзіце ражкі ў каструлю, дадайце масла, перамяшайце.
4. Надзярыце на тарцы сыр.
5. Пры падачы пасыпце ражкі дзёртым сырам.

Гатаванне рулета з вермішэлі

Абсталяванне: міска, скаварада з накрыўкай, тарка, лапатка, талерка, венца, сталовы посуд і прыборы.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): вермішэль хуткага гатавання — 1 упакоўка, яйцо — 2 шт., сыр цвёрды — 20 г, масла сметанковае — 30 г, памідор — 1 шт., зеляніна.

Ход работы

1. Вермішэль заліце кіпенем на 3 мін.
2. Надзярыце на дробнай тарцы сыр.
3. Яйкі ўзбіце з дзёртым сырам і спецыямі для вермішэлі.
4. На скаварадзе растапіце масла, выкладзіце роўным слоем вермішэль і заліце яечна-сырнай сумессю.
5. Накрыйце скавараду накрыўкай і пячыце сумесь 3—5 мін.
6. Згарніце рулетам, выкладзіце на талерку.
7. Падавайце з памідорам, нарэзаным кавалачамі, зелянінай.

Гатаванне макароны, запечанай з тварагом

Абсталяванне: каструля, друшляк, скаварада, міска, лапатка, нож, сталовы посуд і прыборы.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): макарона — 125 г, тварог — 125 г, яйцо — 2 шт., соль — 1/2 ч. л., масла сметанковае — 10 г, смятана — 30 г (малако — 200 г).

Ход работы

1. Адварыце ў падсоленай вадзе макарону.
2. Адкіньце на друшляк, дайце вадзе сцячы.
3. Выкладзіце макарону ў каструлю, дабаўце масла.
4. У тварог дабаўце адно яйцо, соль і перамяшайце.
5. Скавараду змажце маслам і выкладзіце ў яе слаямі: макарона — тваражная маса — макарона.
6. Другое яйцо ўзбіце са смятанай і заліце гэтай сумессю макаронную масу.
7. Запякайце ў духавой шафе пры тэмпературы +180—200 °C да ўтварэння румянай скарыначкі.
8. Гатовую запяканку разрэжце на парцыённыя кавалкі і падайце са смятанай, малаком.

БЕЛАРУСКАЯ КУХНЯ

Адным са складнікаў беларускай народнай кулінарыі з’яўляецца трапеза. Трапеза — гэта ўжыванне некалькіх страў у пэўнай паслядоўнасці. Але трапеза — гэта і людзі, якія ў ёй удзельнічаюць, правілы паводзін у час яе правядзення.

§ 9. Асаблівасці штодзённых народных трапез

1. Асаблівасці беларускай народнай кулінарыі.
2. Якія віды прадуктаў часцей за ўсё выкарыстоўваліся ў гатаванні традыцыйных беларускіх страў?

Для беларускай народнай кулінарыі характэрныя чатыры штодзённыя трапезы: снеданне, абед, полудзень і вячэра. Час для кожнай трапезы залежаў ад традыцый, месцазнаходжання сонца на небе. Час і ход трапезы мяняліся ў перыяд выканання палявых работ.

Першая дзённая трапеза — *снеданне* — звычайна праходзіла паміж 6 і 8 гадзінамі раніцы. Яна была самай кароткай, таму што заседжвацца не было часу: кожны спяшаўся на працу.

На снеданне пяклі бліны з мукі, дранікі, варылі бульбу, смажылі сала, гатавалі яечню, якую елі з хлебам.

Другой дзённай трапезай быў *абед*. У залежнасці ад мясцовых звычаяў ён праводзіўся паміж 10 і 13 гадзінамі. На абед звычайна збіралася ўся сям'я, акрамя тых, хто працаваў далёка ад дому. Абед быў самы насычаны, таму што падавалася некалькі страў. Абедзеннае меню залежала ад сямейнага дастатку, народнага календара, майстэрства гаспадыні, сезона года. У час посту гэта былі боршч з грыбамі, халаднік, бульбяны суп з крупамі, бабовымі, тушаная бульба (морква, бручка, гарбуз), а ў багатых сем'ях яшчэ і кашы з алеем. У мясаед да гэтага меню дабаўляліся малако, сала, у багатых сем'ях — мяса. Пасля абедзеннай трапезы адпачывалі.

Полудзень (падвячорак) — трэцяя дзённая трапеза, якая звычайна праходзіла паміж 15 і 16 гадзінамі. Асноўнае яе назначэнне — асвяжыць сілы работнікаў. Яна была

кароткая, таму што падавалася адна страва або тое, што заставалася ад абеду.

Чацвёртая трапеза — *вячэра* — звычайна была каля 19—21 гадзіны. Гатавалі стравы на «скорую руку»: вараная бульба з кіслым малаком або салёнымі агуркамі, тварог са смятанай. Пілі малако, травяны адвар. Вечарам збіралася ўся сям'я, таму падчас вячэры падводзілі вынікі дня, вызначаліся з работай на заўтрашні дзень.

За сталом, калі збіраліся ўсе члены сям'і, засвойваліся правілы этыкету — «людскасці», перадаваліся сямейныя традыцыі, набыты вопыт.

Ва ўсіх беларускіх сем'ях захоўваўся пэўны *застольны этыкет*. Гаспадыня накрывала стол: клала на стол хлеб, ставіла стравы, соль, раскладвала лыжкі (беларусы да пачатку XX ст. елі за сталом з адной агульнай міскі). Члены сям'і мылі рукі і падыходзілі да стала. Пасля таго як гаспадар прачытваў малітву, кожны садзіўся на вызначанае месца.

Гаспадар наразаў хлеб, дзяліў мяса, сачыў за агульным парадкам за сталом. Елі моўчкі. Забаранялася гучна жаваць, разліваць ежу на стол. З асаблівай пашанай адносіліся да хлеба: са стала збіралі нават крошкі. Калі хто-небудзь з дзяцей парушаў правілы «людскасці», то атрымліваў лыжкай па лбе і павінен быў пакінуць стол незалежна ад таго, паеў ён ці не.

Выходзіць з-за стала можна было, толькі перажаваўшы і праглынуўшы ежу.

1. Якія віды штодзённых трапез былі ў беларусаў? **2.** Што характэрна для першай дзённай трапезы? **3.** Што ўваходзіла ў меню абеду? **4.** Чым адрознівалася вячэра ад астатніх штодзённых трапез? **5*.** Назавіце асаблівасці беларускага народнага застольнага этыкету.

Гэта цікава

- Найбольш распаўсюджаным хлебам у бедных сем'ях быў мякінны, асабліва калі год здараўся неўраджайны. Для гатавання такога хлеба выкарыстоўвалі прасеяную грэцкую, аўсяную або жытнюю мякіну з дабаўленнем невялікай колькасці мукі.

Практычная работа № 5

Гатаванне традыцыйных беларускіх страў

Мэта: замацаваць на практыцы атрыманыя веды пра традыцыйныя беларускія стравы.

Гатаванне грэцкіх пялюх

Абсталяванне: каструля, эмаліраваная міска, друшляк, качалка, апрацоўчая дошка, сталовы посуд і прыборы.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): грэцкая мука — 2 шклянкі, яйцо — 1 шт., малако (вада) — 3 шклянкі, соль — 1/2 ч. л., масла сметанковае — 30 г (сала — 30 г).

Ход работы

1. Грэцкую муку высыпце ў эмаліраваную міску.
2. Дабаўце яйцо, малако (ваду), соль і замясіце густое цеста.
3. На апрацоўчую дошку выкладзіце цеста, тонка раскачайце і нарэжце ромбікамі.
4. У кіпячую падсоленую ваду апусціце ромбікі (пялюхі) і адварыце да гатоўнасці.
5. Адкіньце на друшляк, выкладзіце на талерку.
6. Пялюхі паліце растопленым сметанковым маслам (або дробна нарэзаным падсмажаным салам).

Гатаванне тварожных клёцак («тварог-галачкі»)

Абсталяванне: каструля, эмаліраваная міска, сталовы посуд і прыборы.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): тварог — 150 г, яйцо — 2 шт., мука — 25 г, цукар — 20 г, масла — 50 г.

Ход работы

1. Тварог добра разатрыце.
2. Дабаўце яйкі, цукар, муку, вымесіце цеста, надайце форму клёцкі («галачкі»).
3. Клёцкі складзіце ў каструлю, зверху пакладзіце масла і пастаўце ў духавую шафу.
4. Гатовыя «галачкі» выкладзіце на талерку. Падайце з малаком, смятанай.

Гатаванне сырнікаў запечаных

Абсталяванне: каструля, эмаліраваная міска, сіта (друшляк), качалка, апрацоўчая дошка, сталовы посуд і прыборы.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): тварог — 250 г, мука пшанічная — 50 г, яйцо — 1 шт., цукар — 25 г, соль — 1/2 ч. л., масла сметанковае — 50 г, смятана (малако).

Ход работы

1. Тварог пратрыце праз сіта (друшляк).
2. Дабаўце яйцо, соль, цукар, муку і перамяшайце да атрымання аднароднай масы.
3. Апрацоўчую дошку пасыпце мукой і зрабіце з тварожнага цеста валік.

4. Закіпяціце ваду.

5. Парэжце тварожны валік наўскасяк.

6. Атрыманыя фігуркі апусціце ў кіпячую ваду.

7. Скавараду змажце маслам і пасыпце сухарамі.

8. Калі сырнікі ўсплывуць, вымайце іх шумоўкай і кладзіце ў падрыхтаваную скавараду.

9. Пакладзіце на сырнікі сметанковае масла і пастаўце запякацца да залацістага колеру ў духавую шафу.

10. Гатовыя сырнікі пакладзіце ў талерку. Падайце з малаком, смятанай.

Гатаванне грэцкай сыроваткі («грачанай сыроваткі»)

Абсталяванне: каструля, эмаліраваная міска, друшляк, сталовы посуд і прыборы.

Неабходныя прадукты (на 1 порцыю): грэцкія крупы — 100 г, малако — 150 г, сыроватка — 100 г, масла сметанковае — 20 г, соль — 1/2 ч. л., кефір (малако, вяршкі) — 200 г.

Ход работы

1. Правядзіце першасную апрацоўку грэцкіх круп.

2. Падрыхтаваныя крупы заліце кіпячым падсоленым малаком і пастаўце ў духавую шафу.

3. Праз 15—20 мін дастаньце каструлю з кашай, дабаўце сыроватку і зноў пастаўце ў духавую шафу.

4. Гатовую кашу выкладзіце на талерку, дабаўце масла.

5. Падайце з кефірам (малаком, вяршкамі).

Раздзел 2
АПРАЦОЎКА ТЭКСТЫЛЬНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ

Уменне шыць заўсёды шанавалася ў народзе. Мастацтва шыцця не страціла свайго значэння і сягоння.

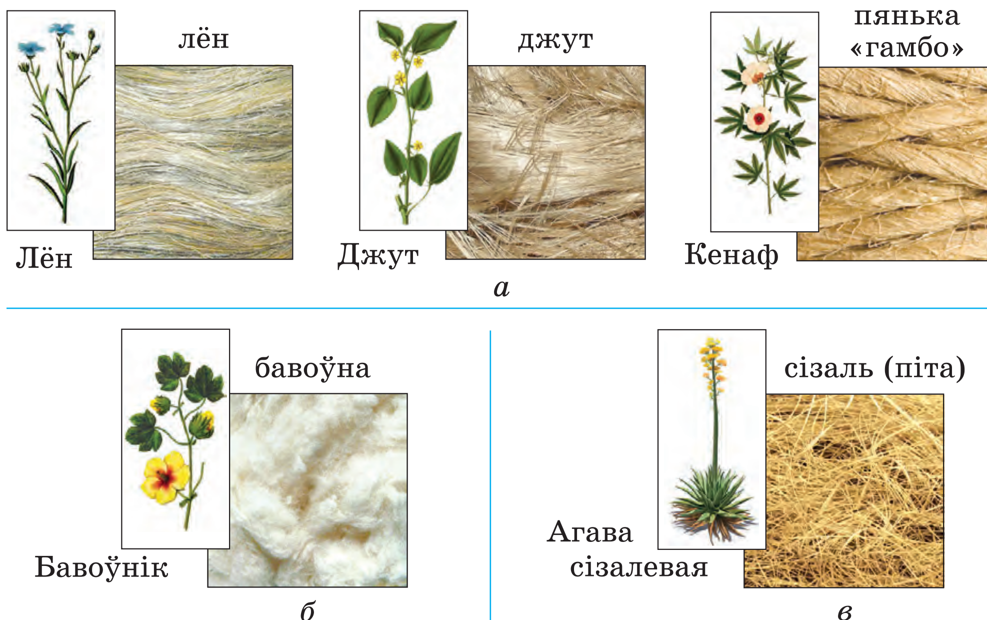
МАТЭРЫЯЛАЗНАЎСТВА

Тканіны з даўніх часоў выкарыстоўваюцца для пашыву адзення, афармлення інтэр'ераў. Для таго каб гатовы выраб быў высокай якасці, неабходна веданне ўласцівасцей валокнаў, якасці тканіны і іх асартыменту.

§ 10. Раслінныя валокны

1. Што такое валакно?
2. Што такое тэкстыльныя валокны?
3. Якія бываюць тэкстыльныя валокны па сваім паходжанні?

Раслінны свет вельмі разнастайны. Ён дае нам натуральныя раслінныя валокны, якія падзяляюцца на тры віды: *лубяныя* — здабываюць з лубянога слоя сцябла расліны, *насенныя* — здабываюць з насеннай карабачкі, *ліставыя* — здабываюць з пальмавых лістоў (рыс. 16).



Рыс. 16. Валокны, якія здабываюць з раслін:
а — лубяныя; *б* — насенныя; *в* — ліставыя

Кенаф, джут, агава сіза́левая — важныя тэхнічныя культуры, якія даюць трывалае валакно, што выкарыстоўваецца для вытворчасці грубай тканіны (мешкавіны, брызенту), вырабу канатаў, вяровак, рыбалавецкіх сетак. Але самыя распаўсюджаныя валокны расліннага паходжання — гэта бавоўна і лён. Іх здабываюць з бавоўніку і лёну.

Бавоўнік — адна з асноўных тэхнічных культур, якая дае 50 % вытворчасці баваўнянага валакна ў свеце, або «белага золата», якое выкарыстоўвалі яшчэ ў 2000 г. да н. э. у Індыі, Паўднёвай і Сярэдняй Азіі, Афрыцы, Цэнтральнай Амерыцы.

Калі бавоўнік паспявае, збіраюць бавоўнік-сырэц (гэта баваўнянае валакно, не ачышчанае ад насення).

Бавоўна — трывалае валакно даўжынёй 20—40 мм, якое ахутвае насенне бавоўніку. У залежнасці ад сорту

расліны валокны падзяляюцца на тры віды: *кароткавалакністыя* (да 28 мм), *сярэдневалакністыя* (да 35 мм) і *доўгавалакністыя* (больш за 35 мм), якія выкарыстоўваюцца для вырабу высакаякаснай пражы. Чым даўжэйшае валакно, тым лепшая і даражэйшая бавоўна.

Лён — валакно, якое дае аднайменная аднагадовая травяністая расліна. Першыя згадкі пра яе адносяцца да 5500 г. да н. э. Лён вырошчваецца на ўсіх кантынентах. Вядома больш за 40 відаў лёну, але найбольш каштоўнае доўгае валакно дае лён-даўгунец. Ён мае высокае (70—125 см) сцябло, якое ўтрымлівае 20—30 % ільнянога валакна. У Беларусі лён вырошчваюць з даўніх часоў, бо нашы кліматычныя ўмовы спрыяльныя для яго росту.

Уласцівасці баваўнянага валакна

Колер валакна бавоўны — белы, злёгку крэмавы, зеленаваты, бэжавы — у залежнасці ад змешчанага ў ім фарбавальнага пігменту. Навобмацак валакно мяккае, цеплаватае, мае від пляскатай скручанай стужкі.

Валокны бавоўны валодаюць высокай гіграскапічнасцю: хутка ўбіраюць і аддаюць вільгаць. Яны тэрмаўстойлівыя, таму награванне да +130 °C (прасаванне, кіпячэнне) выклікае толькі нязначнае пагаршэнне механічных уласцівасцей. На разрыванне валокны трывалыя, але пад уздзеяннем сонечнага святла паступова губляюць трываласць (да 50 %).

Падпаленая бавоўна гарыць жоўтым полымем, распаўсюджваючы пах паленай паперы. Згарае поўнасцю, пакідаючы шэры попел.

Уласцівасці льнянога валакна

Колер валакна лёну — ад светла-шэрага да цёмна-шэрага з невялікай бліскучасцю. Навобмацак валакно шорсткае, халаднаватае, мае від верацяна, пры кіпячэнні ў мыльнасодавых растворах становіцца святлейшае і мякчэйшае.

Уласцівасці лёну блізкія да ўласцівасцей бавоўны, але ў параўнанні з бавоўнай яго гіграскапічнасць, тэрмаўстойлівасць, устойлівасць да сонечнага святла крыху вышэйшыя.

Валокны лёну лёгка падпальваюцца, гараць жоўтым полымем з утварэннем шэрага попелу.

1. Якія віды раслінных валокнаў вы ведаеце? **2.** Назавіце расліны, з якіх здабываюць валокны. **3.** У чым падабенства і адрозненне баваўнянага і льнянога валакна?

Гэта цікава

- Адна з самых даўніх раслін, якая пачала «апранаць» людзей — крапіва.
- Рэчыва крэменязём, якое ўваходзіць у састаў лёну, захоўвае яго ад гніення.

§ 11. Атрыманне тканіны з раслінных валокнаў

1. Што такое ткацтва?
2. Што такое тканіна?

Працэс атрымання тканіны з раслінных валокнаў складаны і доўгі. Ён уключае некалькі стадый: першасная апрацоўка, прадзенне, ткацтва, аздабленне.

Першасная апрацоўка бавоўны праводзіцца на бавоўнаачышчальных заводах і ўключае наступныя этапы:

- аддзяленне ад бавоўны-сырца насення і ачышчэнне ад пустазельных прымесей. Пры гэтым атрымліваюць баваўнавае валакно;
- сартаванне валакна для вытворчасці: спачатку аддзяляюць *доўгія* валокны (20—40 мм) — для вытворчасці пражы, затым *кароткія* (6—20 мм) — для атрымання ваты, апошнім аддзяляюць *падпушак* (да 6 мм) — для вытворчасці штучных валокнаў.

Першасная апрацоўка лёну больш складаная, даражэйшая, чым бавоўны, паколькі яго валокны «схаваныя» ў самім сцябле. Яна складаецца з пяці этапаў:

- аддзяленне сцёблаў ільну ад насенных каробачак;
- вымочванне сцёблаў у вадзе, атрыманне трасты і яе сушка;
- апрацоўка трасты на мяльных машынах, дзе валакно ачышчаецца ад драўнянага слоя — кастрыцы, пры гэтым атрымліваюць лён-сырэц;
- трапанне лёну-сырцу на льнотрапальных машынах, яго вычэсванне;
- сартаванне валакна: доўгае тонкае валакно аддзяляюць для вытворчасці пражы, а адходы валакна накіроўваюць для вырабу бартоўкі, мешкавіны.

Трываласць валокнаў лёну ў некалькі разоў перавышае трываласць бавоўны.

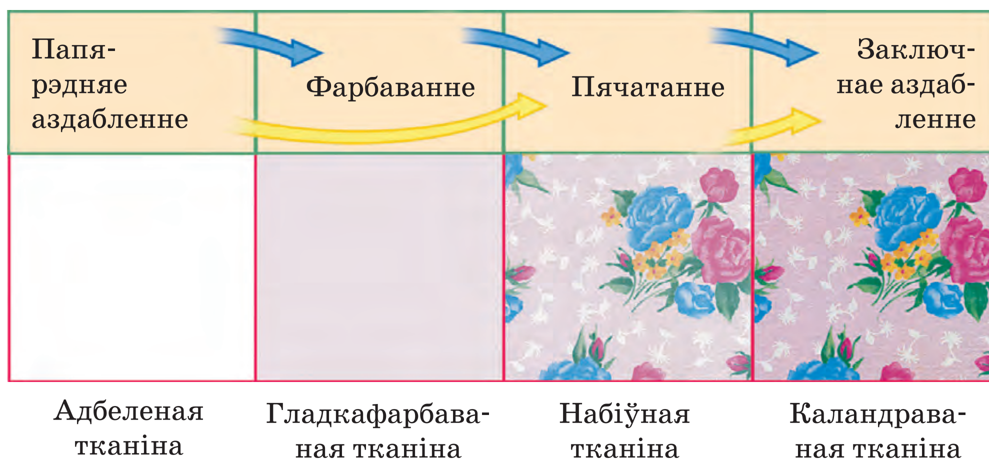
Прадзенне. У выніку гэтага працэсу з падрыхтаванага валакна (ачышчанага і рассартаванага) атрымліваюць пражу.

Перш чым атрымаецца пража, валокны праходзяць апрацоўку спачатку на стужачных, затым на роўнічных і прадзільных машынах. У выніку з доўгіх тонкіх валокнаў бавоўны і лёну атрымліваюць трывалую пражу павышанай якасці. З валокнаў бавоўны выпрацоўваюць батыст, маркізет, швейныя ніткі. З сярэдневалакністай бавоўны, кароткавалакністага лёну атрымліваюць тоўстую пражу сярэдняй шчыльнасці з невялікай пушыстасцю, якая выкарыстоўваецца для вырабу паркалю, бязі, палатна. З кароткавалакністай бавоўны атрымліваюць пражу, нераўнамерную па таўшчыні, рыхлую, пушыстую, мяккую. З гэтага віду пражы вырабляюць фланель, байку.

Непрыдатныя для прадзільнай вытворчасці валокны ідуць на выраб нятканых ручнікоў.

Ткацтва. На гэтай стадыі атрымліваюць суравізну — нявырабленую, неапрацаваную тканіну (гэты працэс вывучаўся ў 5-м класе). Атрыманыя тканіны маюць шорсткую, варсістую паверхню, якая дрэнна змочваецца. Каб яна стала прыгожай і прыемнай навобмацак, праводзіцца спецыяльнае аздабленне.

Аздабленне тканін. Поўны цыкл аздаблення тканін з раслінных валокнаў складаецца з чатырох самастойных, але ўзаемазвязаных этапаў (рыс. 17).



Рыс. 17. Этапы аздаблення тканіны

На заключным этапе аздаблення тканіна падлягае наступным аперацыям:

- наданне стандартнай шырыні;
- ліквідаванне перакосаў;
- апрэтаванне (наданне гладкасці);
- каландраванне (разгладжванне, наданне бліскучасці баваўнянай тканіне).

Аздобленыя тканіны адпраўляюць на разбракоўку з мэтай праверкі іх якасці, устанаўлення гатунку, і толькі пасля гэтага яны паступаюць у продаж.

1. З якіх стадый складаецца працэс атрымання тканіны з раслінных валокнаў? **2.** У чым заключаецца першасная апрацоўка бавоўны? **3.** З якіх этапаў складаецца першасная апрацоўка лёну? **4.** Колькі этапаў уключае працэс аздаблення тканіны? Пералічыце іх. **5*.** Чаму з бавоўны і лёну атрымліваюць розную пражу?

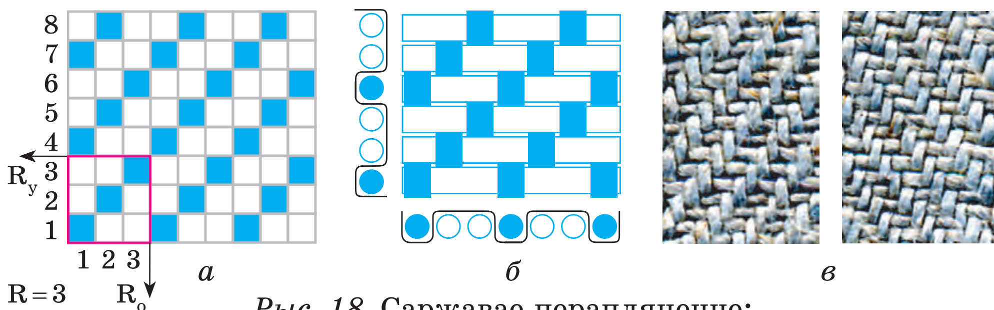
Гэта цікава

- Калі француз Шарль Жакар (1752—1834) вынайшаў машынны ткацкі станок, жыхары горада Ліёна публічна спалілі машыну пад пераможныя крыкі ўсяго насельніцтва. Самога Жакара хацелі кінуць у раку Рону. Вынаходцу вінавацілі ў тым, што ён збіраўся палову насельніцтва Ліёна зрабіць беспрацоўнымі і жабракамі.
- У Полацку працуе «Музей традыцыйнага ручнога ткацтва Паазер'я».

§ 12. Саржавае перапляценне

1. Што называецца ткацкім перапляценнем?
2. Назавіце асаблівасці палатнянага перапляцення.

Саржавае перапляценне адносіцца да групы простых перапляценняў. Яно адрозніваецца ад палатнянага тым, што на добрым баку тканіны бачны *дыяганальныя палосы* (лініі саржы), якія ўтвараюцца шляхам зруху асноўных і ўточных перакрыццяў убок на адну нітку (рыс. 18). Напрамак зру-



Рыс. 18. Саржавае перапляценне:
а — схема; *б* — перапляценне нітак; *в* — лініі саржы

хаў можа быць злева направа (тады саржа называецца *левай*) або справа налева (тады саржа называецца *правай*). У рапорце саржавага перапляцення ўдзельнічае не менш за тры ніткі.

Саржа бывае двух відаў: уточная і асноўная.

Ва ***ўточнай*** саржы на добрым баку пераважаюць уточныя ніткі. Гэтым перапляценнем звычайна вырабляюцца паўшарсцяныя тканіны, якія маюць баваўняную аснову і шарсцяны ўток.

У ***асноўнай*** саржы на добрым баку тканіны пераважаюць асноўныя ніткі. Гэтым перапляценнем вырабляюцца паўшаўковыя тканіны, якія маюць шаўковую аснову і баваўняны ўток.

Саржавае перапляценне выкарыстоўваюць таксама для вытворчасці баваўняных (сукеначных і падкладачных) і льняных (для абіўкі матрацаў) тканін.

Тканіны саржавага перапляцення маюць гладкую паверхню і адрозніваюцца ад тканін палатнянага перапляцення большай мяккасцю, эластычнасцю, расцяжнасцю, большым слізганнем, ад чаго можа быць перакос тканіны пры яе раскроі.

1. Назавіце асаблівасці саржавага перапляцення. **2.** Якія віды саржы вы ведаеце? **3.** Што характэрна для тканіны саржавага перапляцення? **4.** Якія тканіны вырабляюць саржавым перапляценнем? **5*.** Дзе ўлічваецца від перапляцення?

Гэта цікава

- Гісторыя ткацтва налічвае не адну сотню гадоў. Від палатнянага перапляцення лічыцца самым даўнім. Другая назва палатнянага перапляцення — тафцяное, таму што ў эпоху сярэднявякоўя папулярнай тканінай палатнянага перапляцення была тафта.

Карысныя парады

- Крытэрый якасці тканіны — тып перапляцення нітак. Перапляценне любога тыпу павінна быць роўным. Выбіраючы тканіну, паглядзіце адрэз на святло: падоўжныя ніткі павінны ісці паралельна пругу, а папярочныя — перасякацца з падоўжнымі пад прамым вуглом. Калі ў перапляценні нітак ёсць перакосы, адзенне з такой тканіны будзе дрэнна сядзець і не стане патрэбным чынам драпіравацца на фігуры.

§ 13. Састаў і ўласцівасці баваўняных і льняных тканін

1. Што такое валакно?
2. У чым адрозненне тканіны ад валакна?
3. Як вызначыць кірунак уточных нітак у тканіне?

Знешні выгляд тканін, іх уласцівасці залежаць ад ткацкага перапляцення і ўласцівасцей валакна, з якога яны выпрабляюцца.

Па валакністым саставе тканіны з раслінных валокнаў падзяляюцца на баваўняныя і льняныя, аднародныя і неаднародныя (змешаныя). Аднародныя тканіны выпрабляюцца з валокнаў аднаго віду (бавоўна, лён). У складаных назвах такіх тканін звычайна прысутнічае першая частка «чыста» (чыстальняныя). Да неаднародных (змешаных) адносяцца тканіны, якія складаюцца з розных валокнаў (напрыклад, аснова — бавоўна, а ўток — лён). Складаныя назвы такіх тканін, утвораныя па больш каштоўным відзе валакна, маюць першую частку «паў» (паўільняныя).

Для правільнага выкарыстання тканін неабходна ведаць, якімі ўласцівасцямі яны валодаюць. Асноўныя *групы ўласцівасцей*: геаметрычныя, механічныя, фізічныя, тэхналагічныя — паказаны ў табліцы 6.

Табліца 6

Асноўныя ўласцівасці тканін

ГЕАМЕТРЫЧНЫЯ ЎЛАСЦІВАСЦІ (вызначаюць канструкцыю вырабу)	Да іх адносяцца: *таўшчыня, шырыня, шчыльнасць*. Веданне гэтых уласцівасцей неабходна пры раскроі вырабу, выбары нумара іголкі і швейных нітак, устанаўленні рэжыму вільготна-цеплавой апрацоўкі
МЕХАНІЧНЫЯ ЎЛАСЦІВАСЦІ (вызначаюць адносіны матэрыялу да ўздзеяння прыкладзеных да яго знешніх сіл)	Да іх адносяцца: *трываласць на разрыў, драпіруемасць, змінальнасць, расцяжнасць, зносастойкасць*. Веданне гэтых уласцівасцей неабходна пры мадэліраванні адзення, вызначэнні правіл эксплуатацыі
ФІЗІЧНЫЯ ЎЛАСЦІВАСЦІ (вызначаюць гігіенічнасць тканіны і адзення з яе)	Да іх адносяцца: *гіграскапічнасць, цеплаахоўнасць, пылапранікальнасць і пылаёмістасць, электрызуемасць, бляск (матавасць), святлоўстойлівасць*. Веданне гэтых уласцівасцей неабходна пры выбары тканіны для вырабаў
ТЭХНАЛАГІЧНЫЯ ЎЛАСЦІВАСЦІ (вызначаюць тэхналогію апрацоўкі тканіны)	Да іх адносяцца: *асыпальнасць, слізганне, усадка*. Веданне гэтых уласцівасцей палягчае працэс пашыву вырабаў

Пералічаныя ўласцівасці тканін вызначаюцца асаблівасцямі валокнаў, з якіх яны складаюцца.

Баваўняныя тканіны навобмацак мяккія, цёплыя, расцягваюцца па ўтку. Пры надрыве ўтвараюць аднародны абрыў з вельмі тонкіх валокнаў. Тканіны гіграскапічныя, святлоўстойлівыя, валодаюць добрай цеплаахоўнасцю, трывалыя.

Н е д а х о п ы: моцная змінальнасць, нястойкасць да сцірання, лёгкая забрудняльнасць, малая драпіруемасць, высокая ўсадка.

Ільняныя тканіны — гладкія і бліскучыя, навобмацак шорсткія і халаднаватыя, не расцягваюцца па аснове і па ўтку, іх цяжка надарваць. Маюць добрыя гігіенічныя ўласцівасці і зносастойкасць.

Н е д а х о п ы: моцная змінальнасць, малая драпіруемасць, высокая ўсадка.

1. Ад чаго залежыць знешні від тканін, іх уласцівасці? **2.** Назавіце асноўныя ўласцівасці тканін. **3.** Дайце характарыстыку баваўнянай тканіны. **4.** Ахарактарызуйце льняную тканіну.

Гэта цікава

- Самыя даўнія археалагічныя знаходкі ўзораў баваўнянай тканіны адносяцца да VII ст. да н. э. (раскопкі ў Індыі).
- У нашай рэспубліцы ёсць музеі лёну (г. Віцебск; аграгарадок Грынкі Гродзенскай вобласці).

Лабараторная работа № 2

Вывучэнне ўласцівасцей баваўняных і льняных тканін

Мэта: вывучыць уласцівасці баваўняных і льняных тканін.

Абсталяванне: узоры тканін, ёмістасць з вадой, прэпаравачная іголка, прас, нажніцы.

Ход работы

1. Вазьміце ўзор баваўнянай тканіны.
2. Выкарыстоўваючы інфармацыю, прыведзеную ў табліцы (графа «Спосаб вызначэння»), вызначце прыметы, характэрныя для баваўнянай тканіны. Вынікі назіранняў занясіце ў табліцу ў сшытку.
3. Прарабіце тыя ж дзеянні з узорам ільняной тканіны.
4. Зрабіце вывады аб уласцівасцях баваўнянай і льняной тканін.

Улас-цівасці	Вызначаемая прымета	Спосаб вызначэння	Ступень праяўлення прыметы	Вынікі назіранняў	
				баваўняная тканіна	ільняная тканіна
Механічныя	Змінальнасць	Сцісніце ўзор у руцэ, пачакайце 10—15 с. Разгледзьце складкі, якія ўтварыліся	**Малая** — складкі ледзь бачныя; **сярэдняя** — складкі бачныя; **вялікая** — на тканіне моцныя заломы		
	Драпіруемасць	Залажыце складкі на ўзоры і разгледзьце іх	**Малая** — складкі не ўтвараюцца; **сярэдняя** або **вялікая** — складкі мяккія		
Фізічныя	Гігрaска-пічнасць	Прэпаровачнай іголкай выцягніце 2—3 ніткі, акуніце ў ваду на некалькі секунд і разгледзьце іх	**Нізкая** — малая намакальнасць; **сярэдняя** — невялікая намакальнасць; **высокая** — моцная намакальнасць		
	Цеплаахоў-насць	Разгледзьце будову валакна, яго гладкасць	**Малая** — ніткі гладкія; **сярэдняя** або **вялікая** — ніткі пухкія		

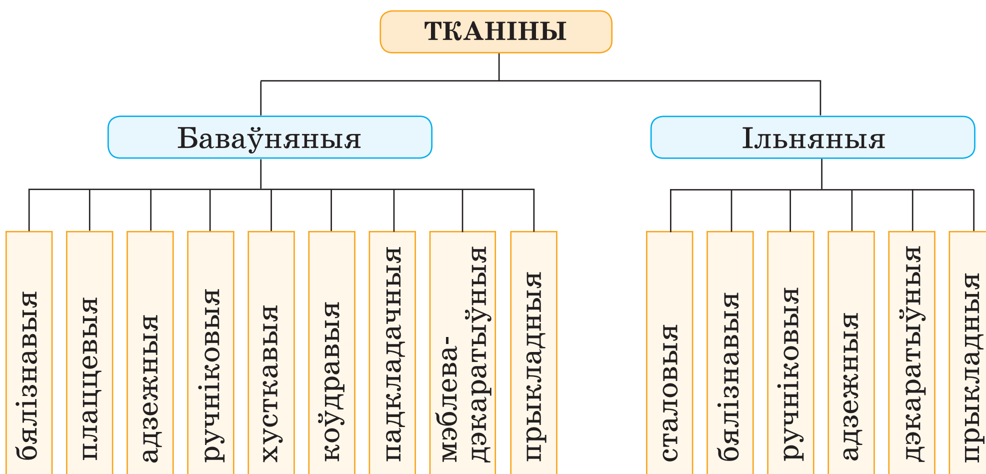
Уласцівасці	Вызначаемая прымета	Спосаб вызначэння	Ступень праяўлення прыметы	Вынікі назіранняў	
				баваўняная тканіна	ільняная тканіна
Тэхналагічныя	Асыпальнасць	Прэпаровачнай іголкай выцягніце адразу некалькі нітак	**Малая** — 1—2 ніткі; **сярэдняя** — 2—3 ніткі; **вялікая** — выцягнулася больш за 5 нітак		
	Слізганне	Складзіце ўзор удвая і прасачыце, як адна паверхня слізгае па другой	**Малая** — тканіна не слізгае; **сярэдняя** — слізгае дрэнна; **вялікая** — слізгае добра		
	Усадка	Вызначце памер узору, намачыце ўзор у вадзе і прапрасуйце, зноў вымерайце ўзор	**Малая** — узор захаваў ранейшы памер; **сярэдняя** — нязначна паменшыўся; **вялікая** — значна паменшыўся		

§ 14. Асартымент баваўняных і льняных тканін

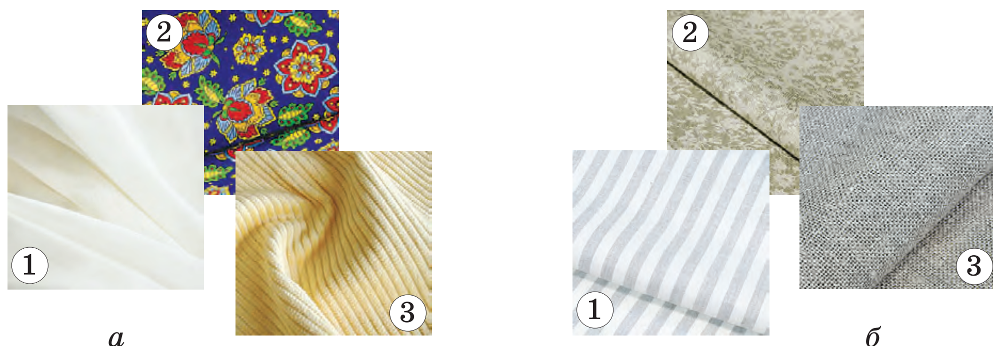
1. З якіх валокнаў вырабляюць аднародныя тканіны?
2. Назавіце прыметы, па якіх вызначаюць добры бок гладкафарбаваных тканін.
3. Дзе ў нашай рэспубліцы вырабляюць баваўняныя і льняныя тканіны?

Асартымент тканін па відзе валакна дзеляць на чатыры класы: баваўняныя, ільняныя, шарсцяныя, шаўковыя.

Асартымент *баваўняных тканін* найбольш разнастайны. Большая частка яго — класічныя аднародныя тканіны (паркаль, бязь, сацін і інш.). Аднак у апошні час тэкстыльная прамысловасць Беларусі павялічыла выпуск баваўняных тканін з дабаўленнем хімічных валокнаў (віскозы, лаўсану, нітрону). Гэтыя валокны павялічваюць трываласць, паляпшаюць знешні выгляд тканін. Асвоены выпуск баваўняных тканін з выкарыстаннем ільнянога валакна.



Рыс. 19. Стандартная класіфікацыя тканін з раслінных валокнаў



Рыс. 20. Баваўняныя і льняныя тканіны:
а — баваўняныя (1 — батыст, 2 — паркаль, 3 — вельвет); *б* — ільняныя (1 — для пасцельнай бялізны, 2 — жакардавая, 3 — мешкавіна)

Асартымент *ільняных тканін* менш разнастайны, у ім пераважаюць чыстальняныя тканіны, выпускаюцца і паўільняныя тканіны з дабаўленнем бавоўны, віскозы, лаўсану.

Усе тканіны класіфікуюцца па стандартнай і гандлёвай класіфікацыях.

У *стандартнай* класіфікацыі асноўнай з'яўляецца прымета «прызначэнне». У адпаведнасці з ёй баваўняныя і льняныя тканіны падраздзяляюцца на групы (рыс. 19).

У аснову *гандлёвай* класіфікацыі тканіны пакладзена некалькі прымет: структура, аздабленне, від сыравіны і г. д.

Баваўняныя тканіны (міткаль, палатно, бязь, сацін, батыст, аксаміт, джынс, паркаль і інш.) выкарыстоўваюць для вытворчасці нацельнай, пасцельнай і сталовай бялізны, адзення ўсіх відаў, фіранак і штор, абіўкі для мэблі і шмат чаго іншага (рыс. 20, *а*).

Ільняныя тканіны (палатно, ільняны батыст, рагожка, цік, дамаск і інш.) выкарыстоўваюцца ў побыце для вырабу адзення, пасцельнай і сталовай бялізны, афармлення дамашняга інтэр'ера (да 40 %). Астатнія 60 % ільняных тканін (брызент, парусіна, мешкавіна) выкарыстоўваецца для тэхнічных патрэб у многіх галінах народнай гаспадаркі (рыс. 20, *б*).

1. Якая прымета з'яўляецца асноўнай у стандартнай класіфікацыі? **2.** Што пакладзена ў аснову гандлёвай класіфікацыі? **3.** Дзе выкарыстоўваюцца льняныя тканіны? **4*.** Чаму, на вашу думку, пачалі выпускаць змешаныя тканіны?

Гэта цікава

- Тонкая баваўняная тканіна *батыст* названа ў гонар французскага ткача Франсуа Батыста, які жыў у XIII ст.
- Насычаны сіні колер *індыга* — класічная афарбоўка джынсавай тканіны — вядомы з даўніх часоў. Назва звязана з тым, што натуральны фарбавальнік індыга здабываўся ў глыбокай старажытнасці з трапічных і субтрапічных раслін. Адным з іх з'яўляецца кустарнік індыгафера.

Лабараторная работа № 3

Распазнаванне баваўняных і льняных тканін па знешнім выглядзе

Мэта: навучыцца распазнаваць баваўняныя і льняныя тканіны па знешнім выглядзе з дапамогай органаў пачуццяў.

Абсталяванне: узоры тканін, клей, нажніцы, запалкі.

Ход работы

1. Вывучыце знешні выгляд узораў тканін з дапамогай органаў пачуццяў: зроку (колер, бляск, варсістасць), дотыку (шорсткасць, цеплыня, трываласць, расцяжнасць), нюху (пах, які вылучаецца пры гарэнні).
2. Начарціце табліцу ў сшытку, занясіце ў яе вынікі.
3. Па атрыманых прыметах вызначце від тканіны разгледжаных узораў.
4. Прыклейце ўзор у сшытак, падпішыце назву тканіны.
5. Зрабіце вывад аб адметных асаблівасцях знешняга выгляду баваўняных і льняных тканін.

Прымета	Характарыстыка ўласцівасцей	Узор 1	Узор 2
Колер	белы, крэмавы, шэры		
Бляск	бліскучая, матавая		
Варсістасць	варсістая, гладкая		
Шорсткасць	шорсткая, мяккая		
Цеплыня	цёплая, халаднаватая		
Трываласць (на разрыў)	сярэдняя, вялікая		
Расцяжнасць	не расцягваецца, расцягваецца па ўтку		
Пах, які выдзяляецца пры гарэнні	пах паленай паперы, мяккі шэры попел		
Від тканіны			

МАШЫНАЗНАЎСТВА

У стварэнні чаўночных машынных шыўкоў удзельнічаюць чатыры асноўныя механізмы: механізм іголкі, ніткапрыцягвальніка, чаўнака і рухальніка тканіны (зубчастая рэйка). Гэтыя механізмы ёсць у кожнай швейнай машыне. Яны могуць адрозніевацца канструктыўным афармленнем і знешнім выглядам, але прызначэнне і функцыі, якія яны выконваюць, аднолькавыя.

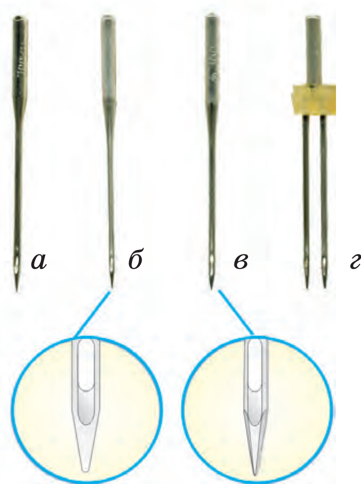
§ 15. Машынная іголка

1. Якія санітарна-гігіенічныя патрабаванні неабходна выконваць пры рабоце на швейнай машыне?
2. Назавіце правілы бяспечнай работы на швейнай машыне.

Машынная іголка — найбольш важны рабочы орган швейнай машыны.

Існуе чатыры асноўныя тыпы машынных іголак (рыс. 21):

- *універсальныя* — для розных матэрыялаў;
- *з закругленым канцом* — для шыцця трыкатажу і расцяжных матэрыялаў;
- *з вастрыём у выглядзе кліна* — для шыцця скуры і матэрыялаў з плёначным пакрыццём;
- *падвойныя* (двухстрыжнёвыя) — для выканання дэкаратыўных строчак.



Рыс. 21.
Тыпы машынных іголак:
а — універсальная; *б* — з закругленым канцом; *в* — з вастрыём у выглядзе кліна; *г* — падвойная

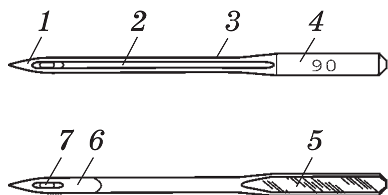
Швейная іголка павінна быць роўная, з бліскучай паліраванай паверхняй і добра завостраным вастрыём.

Машынныя іголкі вырабляюць з высакаякаснай сталі.

Будова машыннай іголкі

Любая машынная іголка складаецца з трох асноўных частак: ляза, вастрыя і колбы (рыс. 22).

Колба мае цыліндрычную форму са зрэзам (лыскай) з аднаго боку і служыць для замацавання іголкі ў іголкатрымальніку. Лік на колбе паказвае нумар іголкі. Нумар іголкі абазначае таўшчыню (дыяметр) ляза іголкі ў сотых долях міліметра (напрыклад, № 90 = 0,9 мм).



Рыс. 22. Машынная іголка:
1 — вастрыё; *2* — доўгі жалабок; *3* — лязо; *4* — колба; *5* — лыска; *6* — кароткі жалабок; *7* — вушка

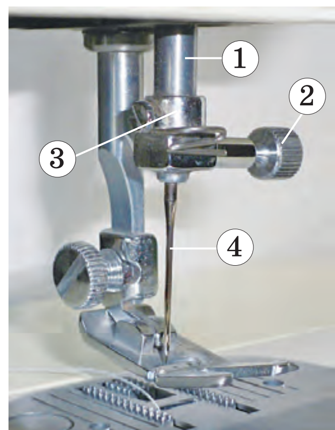
Лязо таксама цыліндрычнай формы, але дыяметрам яно меншае за колбу. Лязо мае два жалабкі: доўгі захоўвае нітку ад пераціранне падчас праходжання яе скрозь тканіну, кароткі прызначаны для стварэння пятлі з верхняй ніткі.

Вастрыё — ніжні канец іголкі, на якім знаходзіцца вушка. Служыць для пракалвання тканіны. Вастрыё іголкі ў залежнасці ад тыпу швейнай машыны, ад віду матэрыялаў, якія апрацоўваюцца, мае розныя памеры і тыпы заточвання: круглае, авальнае, лапатачкай, ромбічнае, трохграннае, квадратнае і інш.

Устаноўка машыннай іголкі

Іголку ўстанаўліваюць у іголкатрымальнік вертыкальна. Пры гэтым іголкаводнік знаходзіцца ў крайнім верхнім становішчы. Доўгі жалабок іголкі павінен быць павернуты ў бок запраўкі верхняй ніткі (рыс. 23).

У гэтым становішчы іголку прасоўваюць уверх да ўпору, пасля чаго замацоўваюць зацiскной шрубкай.



Рыс. 23. Устаноўка машыннай іголкі:
1 — іголкаводнік;
2 — зацiскная шрубка;
3 — іголкатрымальнік;
4 — іголка

Падбор машыннай іголкі

Іголкі і ніткі звычайна падзяляюцца па нумарах: самая тонкая іголка — № 65, самая тоўстая — № 120; самыя тонкія ніткі — № 100, самыя тоўстыя — № 10.

Каб забяспечыць нармальную работу швейнай машыны і добрую якасць строчкі, неабходна правільна падабраць іголку ў адпаведнасці з таўшчынёй тканіны і нумарам ніtак (табл. 7).

Табліца 7

Падбор іголак і ніtак у залежнасці ад віду тканіны

Від тканіны	Нумар іголкі	Нумар баваўняных ніtак
Тонкія баваўняныя	75	80—100
Бялізнавыя	85	60—80
Баваўняныя плаццевыя	90	60—40
Ільняныя	90	40—60
Шарсцяныя плаццевыя	90, 100	50, 40
Шоўкавыя тонкія	65, 75	—
Сінтэтычныя	65, 75	80

Чым таўсцейшая і грубейшая тканіна, тым вышэйшы нумар іголкі і ніжэйшы нумар ніtак, і, наадварот, чым танчэйшая тканіна, тым ніжэйшы нумар іголкі і вышэйшы нумар ніtак.

Непаладкі ў рабоце швейнай машыны, звязаныя з машыннай іголкай

Падчас работы на швейнай машыне магчыма ўзнікненне непаладак, якія можна ўстараніць самастойна (табл. 8).

Табліца 8

Непаладкі ў рабоце швейнай машыны

Непа-ладкі	Магчымыя прычыны	Спосабы ўстаранення
Паломка іголкі	Няправільнае становішча прыціскальнай лапкі	Устанавіць лапку правільна
	Неадпаведнасць нумара ўстаноўленай іголкі таўшчыні тканіны	Замяніць іголку ў адпаведнасці з відам тканіны
	Няправільная ўстаноўка машыннай іголкі (не да ўпору)	Устанавіць правільна іголку
	Парушэнне правіл шыцця	Не цягнуць рукамі матэрыял падчас шыцця
	Няякасная, пагнутая іголка	Замяніць іголку
Пропуск шыўкоў	Тупая або пагнутая іголка	Замяніць іголку
	Іголка занадта тоўстая для выбранай ніткі	Падабраць іголку ў адпаведнасці з нумарам нітак
Абрыў верхняй ніткі	Няправільная запраўка верхняй ніткі	Запраўку верхняй ніткі і ўстаноўку іголкі рабіць у адпаведнасці з інструкцыяй
	Няякасная іголка з дрэнна адпаліраваным вушкам і завусеніцамі ў жалабках	Замяніць іголку
	Неадпаведнасць нумара нітак нумару ўстаноўленай іголкі	Падабраць ніткі ў адпаведнасці з нумарам іголкі

1. Назавіце асноўныя тыпы машынных іголак. **2.** З якіх асноўных частак складаецца машынная іголка? **3.** Як правільна ўстанавіць машынную іголку? **4.** Якія непаладкі, звязаныя з машыннай іголкай, узнікаюць пры шыцці і чым яны выкліканы? **5.** Што патрэбна ўлічваць пры выбары машыннай іголкі?

Гэта цікава

- У Японіі больш за тысячу гадоў 8 снежня праходзіць Фестываль зламаных іголак. Раней у ім прымалі ўдзел толькі краўцы, сягоння — любы, хто ўмее шыць. Для іголак робяць спецыяльны куфар, у які складваюць іголкі, што зламаліся або пагнуліся за мінулы год. Пасля гэтага выказваюцца словы падзякі іголкам за добрую службу. Затым куфар з іголкамі закручваюць у паперу і апускаюць у мора.
- У 1370 г. у Еўропе з'явілася першае цэхавае таварыства, якое выраблялa іголкі і іншыя прадметы швейнай вытворчасці. Вушка ў іголках не было. Рабіліся яны толькі ўручную метадам коўкі.

Практычная работа № 6

Падбор і ўстаноўка машыннай іголкі

Мэта: навучыцца ўстанаўліваць машынную іголку.

Абсталяванне: швейная машына, набор машынных іголак, тканіна, ніткі, адвёртка.

Ход работы

1. У залежнасці ад таўшчыні тканіны падбярыце нумар іголкі і нумар нітак.
2. Разгледзьце іголку і вызначце, ці адпавядае яна прад'яўленым патрабаванням. Калі не — замяніце яе.
3. Устанавіце іголкатрымальнік у самае верхняе становішча.
4. Прыціскную лапку апусціце ўніз.
5. Аслабце заціскную шрубку.
6. Устанавіце іголку ў іголкатрымальнік да ўпору (доўгім жалабком да ніткаyнакіравальніка).
7. Замацуйце іголку, заціснуўшы шрубку.
8. Запраўце верхнюю і ніжнюю ніткі.
9. Выканайце пробную машынную строчку на тканіне для вызначэння правільнасці ўстаноўкі іголкі.

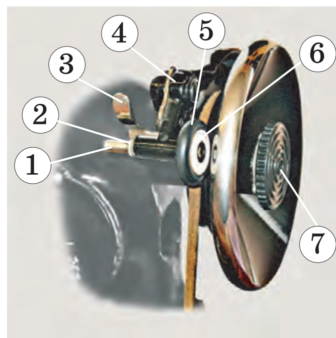
§ 16. Прызначэнне і будова маталкі

1. Назавіце паслядоўнасць запраўкі ніжняй ніткі.
2. Якія правілы неабходна выконваць пры рабоце на швейнай машыне?

У швейнай машыне маюцца дапаможныя механізмы, якія не ўдзельнічаюць непасрэдна ў стварэнні шыўкоў, але таксама неабходныя. Да іх адносіцца **маталка**. Маталка (рыс. 24) уяўляе сабой металічны стрыжань (вось) з надзетай на яго ўтулкай. На правым канцы ў восі ёсць шкіў, на вобад якога надзета гумавае кола, на левым канцы — штыфт. Вось злучанана з рукавом машыны з дапамогай кранштэйна. Для замацавання восі ў правільным становішчы маецца зашчапка. Для роўнага намотвання нітак зашчапка забяспечана язычком.

Прызначэнне маталкі — намотванне нітак на *шпульку* роўнымі шчыльнымі радамі (у адваротным выпадку пры рабоце машыны магчымыя абрывы ніжняй ніткі).

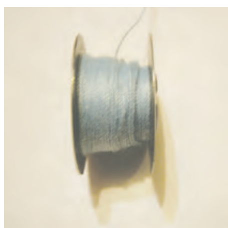
У розных мадэлях швейных машын маталкі адрозніваюцца адна ад адной невялікімі ўдасканаленнямі, але прынцып работы ў іх адзін (рыс. 25).



Рыс. 24. Будова маталкі:
1 — вось; *2* — штыфт восі; *3* — язычок зашчапкі; *4* — кранштэйн; *5* — гумавае кола; *6* — шкіў; *7* — фрыкцыйная шруба

Рыс. 25. Віды маталак

Для намотвання лепш узяць пустую шпульку, тады ніткі будуць намотвацца раўнамерна, без патаўшчэнняў. Таўшчыня намотвання не павінна перавышаць дыяметр шпулькі, інакш ніткі будуць рвацца (рыс. 26).



Рыс. 26. Дэфекты намотвання ніткі на шпульку

1. Для чаго неабходна маталка? **2.** Назавіце асноўныя дэталі маталкі. **3*.** Чаму таўшчыня намотвання не павінна перавышаць дыяметр шпулькі? **4*.** Як вы думаеце, якія дэфекты могуць узнікнуць пры намотванні нітак на шпульку?

Гэта цікава

- У музеі швейных машын у Вялікабрытаніі сабраныя не толькі швейныя машыны, але і прыладдзе для іх, пачынаючы з 1850 г.

Практычная работа № 7
Намотванне нітак на шпульку

Мэта: навучыцца намотваць ніткі на шпульку.

Абсталяванне: швейная машына, шпуля нітак, шпулька.

Ход работы

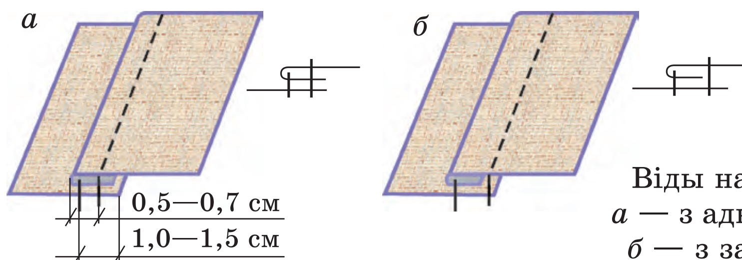
1. Адключыце іголку, павярнуўшы на махавым коле фрыкцыйную шрубу на сябе.
2. На шпулечны стрыжань надзеньце шпульку, працягніце нітку паміж шайбамі нацяжной прылады.
3. Уручную наматайце на шпульку некалькі віткоў ніткі.
4. Надзеньце шпульку на вось маталкі так, каб штыфт восі ўвайшоў у паз шпулькі.
5. Націсніце на ўтулку рычага так, каб гумавае кола маталкі прыціснулася да вобада махавога кола машыны.
6. Прывядзіце ў рух махавое кола. Намотвайце нітку, пакуль язычок зашчапкі не адыдзе ад шпулькі.
7. Скончыўшы намотванне, зніміце шпульку з восі маталкі, абрэжце нітку.
8. Махавое кола прывядзіце ў рабочае становішча, павярнуўшы фрыкцыйную шрубу ад сябе.

§ 17. Машынныя швы

1. Што такое строчка?
2. Што такое шво?
3. Назавіце віды швоў.
4. У чым адрозненне стачнога шва ад краявога?

Накладное і настрачное швы адносяцца да групы злучальных швоў.

Настрачное шво служыць для злучэння дэталей і аздаблення вырабаў. Яно выконваецца на аснове сшывальнага шва і бывае двух відаў:



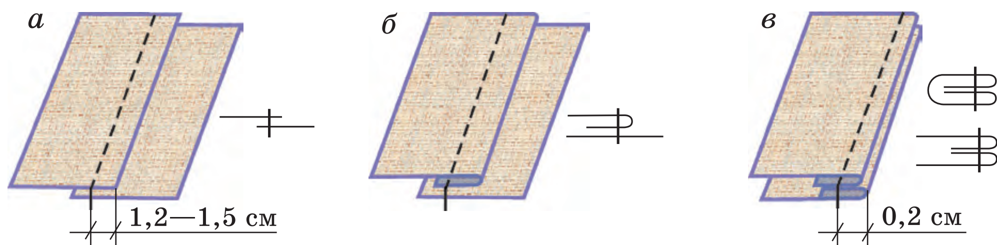
Рыс. 27.
Віды настрачнога шва:
а — з адкрытымі зрэзамі;
б — з закрытым зрэзам

- з адкрытымі зрэзамі (рыс. 27, *а*);
- з закрытым зрэзам (рыс. 27, *б*).

Для выканання гэтых швоў можна выкарыстоўваць лапку з лінейкай-накіравальнікам.

Накладное шво прымяняецца для настрочвання аздабляльнай тасьмы, аплікацыі, накладных кішэней, а таксама апрацоўкі шлей, завязак. Яно бывае трох відаў:

- з адкрытымі зрэзамі — для настрочвання тасьмы, карункаў, злучэння дэталей пракладкі (рыс. 28, *а*);
- з закрытым зрэзам — для настрочвання накладных кішэней, каўняра, планак, манжэт (рыс. 28, *б*);
- з двума закрытымі зрэзамі — для настрочвання бейкі, апрацоўкі пояса (рыс. 28, *в*).



Рыс. 28. Віды накладнога шва:
а — з адкрытымі зрэзамі; б — з закрытым зрэзам; *в* — з двума закрытымі зрэзамі

1. Да якой групы швоў адносіцца настрачное шво? **2.** Калі пры шыцці прымяняецца настрачное шво? **3.** Назавіце віды накладнога шва. **4*.** Які від шва вы прыменіце, калі трэба настрачыць тасьму або карункі?

Практычная работа № 8

Выкананне ўзораў машынных швоў

Мэта: навучыцца выконваць накладныя і настрачныя швы.

Абсталяванне: швейная машына, нажніцы, тканіна для стварэння ўзораў, працоўная скрынка, прас.

Ход работы

Накладное шво з адкрытымі зрэзамі

Паслядоўнасць выканання	Графічнае адлюстраванне
1. Пакладзіце верхнюю дэталь вываратным бокам на добры бок ніжняй дэталі, адлегласць паміж зрэзамі 1,0 см	1 см
2. Нафастрыгуйце, шырыня шва 0,4 см	0,4 см
3. Настрачыце верхнюю дэталь на ніжнюю, шырыня шва 0,5 см, робячы машынныя закрэпкі ў пачатку і канцы строчкі даўжынёй 0,5 см	0,5 см
4. Выдаліце ніткі фастрыгі, падразаючы іх праз 5—10 см	
5. Прыпрасуйце шво з добрага боку праз прапрасавальнік	

Накладное шво з закрытым зрэзам

Паслядоўнасць выканання	Графічнае адлюстраванне
1. Падагніце зрэз верхняй дэталі на вываратны бок на 1,0 см	1 см
2. Зафастрыгуйце зрэз дэталі шырынёй шва 0,4 см	0,4 см
3. Накладзіце верхнюю дэталь вываратным бокам на добры бок ніжняй дэталі, раўнуючы зрэзы дэталей (плячное шво) або падагнуты край і лінію разметкі (накладная кішэнь)	
4. Нафастрыгуйце, шырыня шва 0,4 см	0,4 см
5. Настрачыце верхнюю дэталь на ніжнюю, шырыня шва 0,1—0,5 см (па мадэлі), робячы машынныя закрэпкі ў пачатку і канцы строчкі даўжынёй 0,5 см	0,1—0,5 см
6. Выдаліце ніткі фастрыгі, падразаючы іх праз 5—10 см	
7. Прыпрасуйце шво з добрага боку праз прапрасавальнік	

Накладное шво з двума закрытымі зрэзамі

Паслядоўнасць выканання	Графічнае адлюстраванне
1. Падагніце зрэзы дэталей на вываратны бок на 0,5—1,0 см	1 см
2. Зафастрыгуйце зрэзы шырынёй шва 0,4 см	0,4 см 0,4 см
3. Складзіце дэталі (або дэталь) вываратным бокам унутр, раўнуючы згібы дэталей	
4. Нафастрыгуйце, шырыня шва 0,4 см	0,4 см
5. Пракладзіце машынную строчку на адлегласці 0,1—0,5 см ад згібаў (па мадэлі), робячы машынныя закрэпкі ў пачатку і канцы строчкі даўжынёй 0,5 см	0,5 см
6. Выдаліце ніткі фастрыгі, падразаючы ніткі праз 5—10 см	
7. Прыпрасуйце шво з добрага боку праз прапрасавальнік	

Настрачное шво з адкрытымі зрэзамі

Паслядоўнасць выканання	Графічнае адлюстраванне
1. Складзіце дэталі добрымі бакамі ўнутр, зраўнуйце зрэзы	
2. Сфастрыгуйце дэталі, шырыня шва 0,9 см	0,9 см
3. Сшыйце дэталі (шырыня шва 1,0 см), выконваючы машынныя закрэпкі ў пачатку і канцы строчкі даўжынёй 0,5 см	1 см
4. Выдаліце ніткі фастрыгі, падразаючы іх праз 5—10 см	
5. Запрасуйце прыпускі на шво	
6. Настрачыце прыпускі шва на адлегласці 0,1—0,5 см (па мадэлі) ад шва сточвання па добрым боку, выконваючы машынныя закрэпкі ў пачатку і канцы строчкі даўжынёй 0,5 см	0,1—0,5 см
7. Прыпрасуйце шво з добрага боку праз прапрасавальнік	

Настрачное шво з закрытым зрэзам

Паслядоўнасць выканання	Графічнае адлюстраванне
1. Складзіце дэталі добрымі бакамі ўнутр, ссунуўшы ніжнюю дэталь у адносінах да верхняй дэталі на шырыню аздабляльнай строчкі (0,5 см)	0,5 см
2. Сфастрыгуйце дэталі, шырыня шва 0,4 см ад зрэзу верхняй дэталі	0,4 см
3. Сшыйце дэталі (шырыня шва 0,5 см), выконваючы машынныя закрэпкі ў пачатку і канцы строчкі даўжынёй 0,5 см	0,5 см
4. Выдаліце ніткі фастрыгі	
5. Запрасуйце прыпускі на шво, каб шырокі прыпуск закрыў вузкі	
6. Настрачыце прыпускі шва на адлегласці 0,5 см ад шва сточвання па добрым боку, выконваючы машынныя закрэпкі ў пачатку і канцы строчкі даўжынёй 0,5 см. *Заўвага!* Зрэз верхняй дэталі павінен быць паміж дзвюма машыннымі строчкамі	0,5 см
7. Прыпрасуйце шво з добрага боку праз прапрасавальнік	

Патрабаванні да якасці шва: шырыня шва адпавядае ТУ, машынная строчка роўная, зроблены закрэпкі, вільготна-цеплавая апрацоўка выканана якасна.

КАНСТРУЯВАННЕ І МАДЭЛІРАВАННЕ

Дастаткова проста і прыемна сваімі рукамі зрабіць танную і прыгожую сталовую бялізну. Абраўшы колеравую гаму тканіны, улічыўшы стыль пакоя, прыдумаўшы мадэль і падабраўшы від аздобы, можна стварыць унікальную сталовую бялізну, якая стане ў вашым доме самай любімай.

§ 18. Сталовая бялізна

Якія віды сталовай бялізны вы ведаеце?

Сталовая бялізна — тканевыя вырабы, прызначаныя для выкарыстання за сталом, а таксама падчас гатавання і ўжывання ежы. Гэта абрусы, сурвэткі, ручнікі (рыс. 29).

Сталовая бялізна павінна адказваць гігіенічным, эстэтычным, эксплуатацыйным патрабаванням.

Ад сталовай бялізны шмат у чым залежыць эстэтычны від стала, таму яна павінна гарманіраваць з астатнімі элементамі сервіроўкі, убраннем гасцінай. Тканінай, якая

Рыс. 29. Сталовая бялізна

Рыс. 30. Ільняныя тканіны для абрусаў

найбольш падыходзіць для сталовай бялізны, з'яўляецца льняное палатно: яно добра мыецца, вызначаецца трываласцю і заўсёды мае прывабны выгляд. Выкарыстоўваюцца і баваўняныя тканіны, якія таксама лёгка мыюцца: белыя, стракатыя, каляровыя, аднатонныя.

Абрус — аснова ўсёй кампазіцыі стала. Класічны матэрыял для абруса — ільняная тканіна (рыс. 30). Абрусы з ільняной тканіны з блішчастымі выпуклымі ўзорамі называюцца *адама́шкавымі*. Яны прымяняюцца для самых урачыстых выпадкаў. На выраб абрусаў для штодзённага карыстання ў нашай краіне выпускаюцца тканіны з воданепрымальнымі і брудаадштурхоўваючымі ўласцівасцямі.

а

б

в

Рыс. 31. Формы абрусаў: *а* — круглая; *б* — прамавугольная; *в* — авальная

Абрусы, якія выпускаюцца прамысловымі прадпрыемствамі Беларусі, маюць стандартныя памеры:

- круглыя 130, 150, 160 см у дыяметры;
- прамавугольныя — 130×160 (130×280) см;
- авальныя абрусы — 144×250 (160×260) см (рыс. 31).

Пры выбары абруса неабходна кіравацца наступнымі правіламі:

- абрус павінен адпавядаць форме стала (напрыклад, круглы стол — круглы абрус);
- памер абруса неабходна выбіраць у адпаведнасці з памерам стала. Засланы абрус павінен звісаць па баках стала не менш як на 15—20 см;
- абрус павінен гарманіраваць або кантрасціраваць па колеры з наяўным посудам, адпавядаць інтэр'еру памяшкання.

Сурвэткі — абавязковы элемент сервіроўкі стала. Традыцыі і строгі стыль патрабуюць выкарыстоўваць для сервіроўкі стала сурвэткі, выробленыя з той жа тканіны, што і абрус. Яны могуць быць аднаго колеру з абрусам або адрознівацца тонам. Калі стол засцілаюць падвойным абрусам, то сурвэткі паўтараюць колер тканіны асноўнага абруса (рыс. 32).

Форма сталовай сурвэткі з тканіны заўсёды квадратная, а памеры могуць быць розныя. Для сервіроўкі абедзеннага стала выкарыстоўваюцца сурвэткі вялікіх памераў (40×40, 50×50, 60×60 см), для снедання і вячэры — меншых памераў (30×30, 35×35 см) (рыс. 33).

Часам сярэдзіну стала засцілаюць дарожкай (ручніком), памерам 30×60, 35×70 см, падабранай у тон сурвэтак. Дарожку можна заслаць і на абрус.

У апошні час для штодзённых трапез нараўне з сурвэткамі з тканіны выкарыстоўваюць сеты. Яны прыгожыя, зручныя, практычныя.

Рыс. 32. Падвойны абрус

Рыс. 33. Сталовая сурвэтка

1. Назавіце віды сталовай бялізны. **2.** Якім патрабаванням павінна адпавядаць сталовая бялізна? **3.** Якімі правіламі неабходна кіравацца пры выбары абруса? **4*.** Вы запрасілі сяброў на дзень нараджэння. Якую сталовую бялізну вы будзеце выкарыстоўваць? Чаму?

Гэта цікава

- Мастацтва народнага ткацтва развівалася на працягу стагоддзяў, удасканальвалася і перадавалася з пакалення ў пакаленне. Для афарбоўвання тканін прымяняліся натуральныя фарбавальнікі з кветак, траў, кары дрэў, таму традыцыйная гама тканых вырабаў стрыманая і няяркая. Асобнае месца сярод вырабаў ткацтва

Рыс. 34. Ручнікі

займаў ручнік, які выкарыстоўваўся і для гаспадарчых патрэб, і як дэкаратыўны, абрадавы элемент. Нярэдка ён упрыгожваўся вязанымі карункамі або махрамі з нітак асновы (рыс. 34). Раскошныя абрусы і ручнікі, вышытыя рукамі, былі абавязковым атрыбутам пасагу маладой.

- Першыя ўзоры вышытых абрусаў знойдзены ў Скандынавіі. Яны адносяцца да бронзавага веку.

Карысныя парады

- Чым больш урачыстая падзея, тым больш светлы павінен быць абрус.

Практычная работа № 9

Распрацоўка эскіза вырабу. Падбор матэрыялаў, выбар віду аздобы

Мэта: навучыцца распрацоўваць эскіз абруса (сурвэткі).

Абсталяванне: узоры тканін, узоры аздобы, клей, нажніцы, аловак, гумка.

Ход работы

1. Перад тым як вызначыцца з мадэллю для вырабу абруса (сурвэткі), прадумайце:

- дзе і калі ён будзе выкарыстоўвацца;
- з якой тканіны будзе выраблацца абрус (сурвэтка), яе колер;
- форму абруса (сурвэткі);
- від аздобы.

2. Нарысуйце эскіз абруса (сурвэткі), які вы будзеце шыць.

3. Падбярыце ўзор тканіны і прыклейце яго побач з эскізам.

4. З прапанаваных узораў выберыце від аздобы.

5. Апішыце выбраную вамі мадэль абруса (сурвэткі) па схеме:

1) прызначэнне абруса (сурвэткі);
2) від тканіны;
3) колер;
4) форма абруса (сурвэткі);
5) від аздобы.

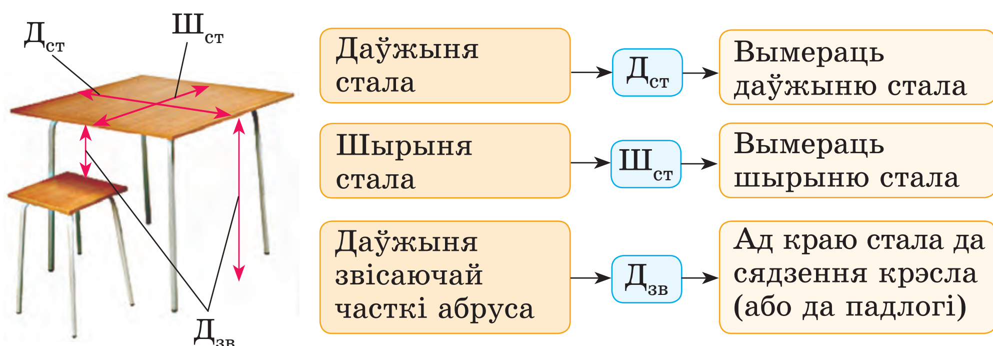
Напрыклад: «Абрус для чайнага стала з баваўнянай тканіны блакітнага колеру. Форма — прамавугольная, аздоба — карункі».

§ 19. Пабудова чарцяжа абруса

1. Што такое чарцёж?
2. Якія інструменты неабходныя для пабудовы чарцяжа?

Для таго каб пашыць сталовую бялізну, неабходна пабудаваць яе чарцёж.

Для пабудовы чарцяжа абруса прамавугольнай (квадратнай) формы неабходныя наступныя меркі (рыс. 35):



Рыс. 35. Здыманне мерак для пабудовы чарцяжа абруса

Паслядоўнасць пабудовы чарцяжа абруса прыведзена ў табліцы 9.

Табліца 9

Пабудова чарцяжа абруса прамавугольнай формы

Паслядоўнасць выканання	Разлік, см	Графічнае адлюстраванне
1. Пабудуйце прамы вугал у пункце B	$\angle B$	B
2. Разлічыце шырыню абруса па формуле і адмерайце ўправа ад пункта B. Пастаўце пункт B_1	$BB_1 = \frac{Ш_{ст}}{2} + Д_{зв}$	B B_1
3. Разлічыце даўжыню абруса і адмерайце ўніз ад пункта B. Пастаўце пункт B_2	$BB_2 = \frac{Д_{ст}}{2} + Д_{зв}$	B B_1 B_2
4. Дабудуйце прамавугольнік па дзвюх старанах BB_1 і BB_2. У месцы перасячэння пастаўце пункт B_3	$BB_1 = B_2B_3$ $BB_2 = B_1B_3$	B B_1 B_2 B_3
5. Абвядзіце контур чарцяжа асноўнай лініяй		

1. Якія меркі неабходныя для пабудовы чарцяжа прамавугольнага (квадратнага) абруса? **2.** Як разлічыць даўжыню і шырыню прамавугольнага (квадратнага) абруса? **3*.** Чаму пры пабудове чарцяжа велічыню меркі $Ш_{ст}$ неабходна дзяліць на два?

Гэта цікава

- Асновы вынаходніцкай сістэмы сучаснага чарцяжа былі закладзены ў XVIII ст. французскім геаметрам Гаспарам Монжам.

Практычная работа № 10
Пабудова чарцяжа абруса

Мэта: навучыцца будаваць чарцёж абруса (сурвэткі) прамавугольнай формы.

Абсталяванне: маштабная лінейка, вугольнік, каляровыя алоўкі (фламастары), міліметровая папера.

Ход работы

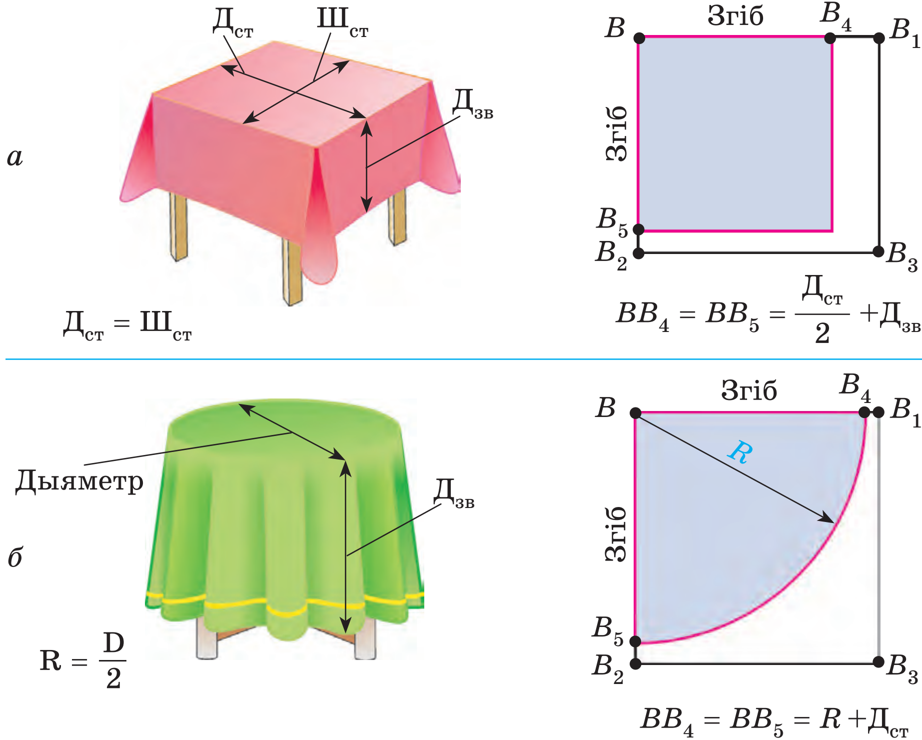
1. Змерайце $Д_{ст}$, $Ш_{ст}$, $Д_{зв}$. Вызначце памер прыпуску.
2. Разлічыце шырыню абруса (BB_1) па формуле: $BB_1 = Ш_{ст} : 2 + Д_{зв}$.
3. Разлічыце даўжыню абруса (BB_2) па формуле: $BB_2 = Д_{ст} : 2 + Д_{зв}$.
4. З апорай на табліцу 6 пабудуйце чарцёж абруса ў маштабе 1 : 4.

§ 20. Мадэліраванне сталовай бялізны

1. Што называюць мадэліраваннем?
2. Якія элементы вырабу можна мяняць у працэсе мадэліравання?

Сталовая бялізна вызначаецца вялікай разнастайнасцю. Разгледзім мадэліраванне сталовай бялізны на прыкладзе абруса. Змяняючы чарцёж асновы, можна зрабіць выраб любой формы (рыс. 36).

Працэс стварэння любога вырабу пачынаецца з *эскіза*, г. зн. з рысунка будучай мадэлі абруса. Гэты этап называецца *мастацкім мадэліраваннем*. Прыдумваючы мадэль сталовай бялізны, неабходна ўлічваць яе прызначэнне (для штодзённага карыстання ці для ўрачыстых выпадкаў), уласцівасць матэрыялу, з якога будзе вырабляцца бялізна (драпіруемасць, змінальнасць, асыпальнасць і інш.), колер, спалучэнне з інтэр’ерам, посудам, тэндэнцыі моды. Адначасова



Рыс. 36. Мадэліраванне сталовай бялізны:
а — абрус квадратнай формы; *б* — абрус круглай формы

варта вызначыць від аздобы сталовай бялізны. Гэта могуць быць: вышыўка (рышэлье, мярэжка); аздоба карункамі, тасьмой, кантам, стужкай; фальбоны, рушы, валаны.

Пасля падрыхтоўкі і вывучэння эскіза абруса прыступаюць да распрацоўкі фасона — унясення змяненняў у чарцёж асновы, г. зн. да *тэхнічнага мадэліравання*, асноўнымі элементамі якога з'яўляюцца: 1) змяненне шырыні і даўжыні вырабу; 2) змяненне формы вырабу.

1. Што неабходна ўлічваць пры распрацоўцы эскіза абруса?
2. Назавіце асноўныя элементы тэхнічнага мадэліравання абруса.
3*. У чым, на вашу думку, заключаецца адрозненне мастацкага мадэліравання ад тэхнічнага?

Гэта цікава

- Слова «мода» паходзіць ад лацінскага слова *modus*, якое перакладаецца як «мера, спосаб, правіла».
- З лацінскай мовы слова «мадэліраванне» перакладаецца як «узор».

Практычная работа № 11
Мадэліраванне швейнага вырабу

Мэта: навучыцца распрацоўваць мадэль абруса.
Абсталяванне: лінейка, аловак, калька.
Ход работы

1. Перанясіце асноўны чарцёж абруса (практычная работа № 10) на кальку.

2. Улічваючы асаблівасці зробленага вамі эскіза абруса (практычная работа № 9), распрацуйце мадэль абруса.

3. Абвядзіце атрыманую мадэль абруса.

§ 21. Разлік колькасці тканіны для пашыву сталовай бялізны

Як разлічыць колькасць тканіны для пашыву фартуха?

Расход тканіны залежыць ад асаблівасцей абранай мадэлі вырабу, шырыні тканіны, віду рысунка. Баваўняныя і льняныя тканіны выпускаюцца шырынёй 80, 120—145 см і інш. Калі шырыня абранай мадэлі ўкладваецца ў дадзены памер, то неабходна браць адну даўжыню абруса. Гэта дазволіць не толькі сэканоміць грошы, але і палегчыць апрацоўку. Калі шырыня тканіны недастатковая для пашыву вырабу, неабходна браць дзве яе даўжыні. У гэтым выпадку пасярэдзіне вырабу атрымаецца злучальнае шво, якое выконваецца як дэкаратыўны элемент з выкарыстаннем дэка-

Рыс. 37. Варыянт аздаблення абруса

ратыўнай машыннай строчкі, аздабляльных швоў, тасьмы і г. д. (рыс. 37).

Пры раскроі абруса з фальбонамі, рушамі варта ўлічваць дадатковы расход тканіны. Для разліку тканіны неабходна даўжыню фальбоны ў гатовым выглядзе памножыць на 1,5—2 (у залежнасці ад пажаданай інтэнсіўнасці яе зборак). А рэзультат трэба падзяліць на шырыню тканіны, каб вызначыце колькасць палос. Атрыманы лік акругліць да цэлых у большы бок, памножце на шырыню фальбоны (уключаючы прыпуск 1,5 см на шво), і вы даведаецеся, колькі тканіны спатрэбіцца.

Прыклад разліку

Памер абруса 100 × 100 см.

1. Даўжыня фальбоны ў гатовым выглядзе: 100 см × 4 = = 400 см.

Разліковая даўжыня фальбоны: 400 см × 2 = 800 см.

2. Разлік колькасці палос: 800 см : 140 см (шырыня тканіны) = 5,72 (г. зн. 6 палос).

3. Разлік колькасці тканіны для фальбоны: 5 см × 6 палос (шырыня фальбоны + прыпуск на шво) = 30 см.

Такім чынам, вам дадаткова спатрэбіцца яшчэ 30 см тканіны.

Пажадана разам з абрусам шыць і сурвэткі. Тады пры разліку колькасці тканіны варта ўлічыць і колькасць тканіны, якая неабходна для пашыву сурвэтак.

1. Колькі тканіны спатрэбіцца для пашыву абруса памерам 80 × 80 см (шырыня тканіны 120 см)? **2.** Што неабходна ўлічваць пры пашыве камплекта сталовай бялізны (абрус і сурвэткі)? **3*.** Разлічыце колькасць тканіны на выраб фальбоны для абруса памерам 120 × 120 см (шырыня тканіны 140 см).

§ 22. Віды аздобы

Якія аздабляльныя матэрыялы можна выкарыстоўваць пры пашыве фартуха?

Аздоба дапаўняе і ўпрыгожвае выраб, падкрэсліваючы асаблівасці мадэлі. Для надання сталовай бялізне эстэтычнасці выкарыстоўваюцца разнастайныя віды аздобы (табл. 10).

Табліца 10

Віды аздобы сталовай бялізны

ВІДЫ АЗДОБЫ		
Аздабляльнымі тэкстыльнымі матэрыяламі	З асноўнай або аздабляльнай тканіны	Рукадзелле (вышыўка)
1. Карункі 2. Кант дэкаратыўны 3. Тасьма 4. Махры	1. Фальбоны 2. Рушы 3. Валаны	1. Крыж 2. Гладзь 3. Рышэлье 4. Мярэжка 5. Аплікацыя

Выбіраючы матэрыял для аздаблення, варта памятаць, што ён павінен гарманіраваць з асноўным матэрыялам, адпавядаць фасону і валакністаму саставу асноўнай тканіны.

1. Якое значэнне мае аздабленне вырабу? **2.** Якія віды аздобы сталовай бялізны вы ведаеце? **3*.** Прапануйце від аздобы для льнянога гладкафарбаванага абруса.

Гэта цікава

- У якасці асобнага віду рукадзелля вышыванне зарадзілася на Усходзе. Найбольш старажытныя шэдэўры, што дайшлі да нашых дзён, былі выраблены ў Старажытным Кітаі прыкладна ў VI—V стст. да н. э. Вышыўка на іх выканана залатымі і сярэбранымі ніткамі па шоўку.

ПАШЫЎ ВЫРАБУ

Сучасная мода вызначаецца значнай прастатой крою. Пашыць сталовую бялізну сваімі рукамі не толькі прыемна, але і зусім не складана, калі авалодаць спецыяльнымі ведамі.

§ 23. Падрыхтоўка тканіны да раскрою. Раскрой абруса (сурвэткі)

1. Як падрыхтаваць тканіну да раскрою?
2. Як раскладваецца выкрайка на тканіне?
3. Як раскроіць выраб?

Выкананне любога вырабу пачынаецца з яго раскрою. ***Раскрой*** уключае ў сябе наступныя этапы: падрыхтоўка тканіны да раскрою; раскладка дэталей выкрайкі на тканіне; абмялоўка выкрайкі; вырэзванне дэталей крою.

Пры *падрыхтоўцы тканіны да раскрою* неабходна прытрымлівацца вызначаных патрабаванняў. Амаль усім тканінам уласціва ўсадка, таму перад раскроем тканіну дэкаці-

руюць. Каляровыя, асабліва шматфарбныя, тканіны правяраюць на ўстойлівасць афарбоўкі шляхам прапрасоўвання краю праз мокрую тканіну.

Перад раскроем тканіны вызначаюць добры і вываратны бакі, напрамак рысунка. Затым старанна правяраюць, ці няма на добрым баку ткацкіх або аздобных дэфектаў. Дэфекты пазначаюць на вываратным баку, каб пры раскроі іх пазбегнуць.

Перад раскроем пруг абавязкова зразаюць. Тканіну прапрасоўваюць па падоўжнай нітцы, каб выдаліць зморшчыны і складкі. Калі неабходна, выраўноўваюць папярочны зрэз з дапамогай вугольніка або выцягнуўшы ўточную нітку.

Падрыхтаваўшы тканіну да раскрою, прыступаюць да наступнага этапу.

Раскладка выкрайкі на тканіне павінна праводзіцца на вялікім стале або на роўнай гладкай паверхні.

Склаўшы тканіну па падоўжнай нітцы добрым бокам унутр, яе прышпільваюць па баках, каб пазбегнуць ссоўвання палотнаў. Калі тканіна мае рысунак у клетку, яго сумяшчаюць па краях і прышпільваюць.

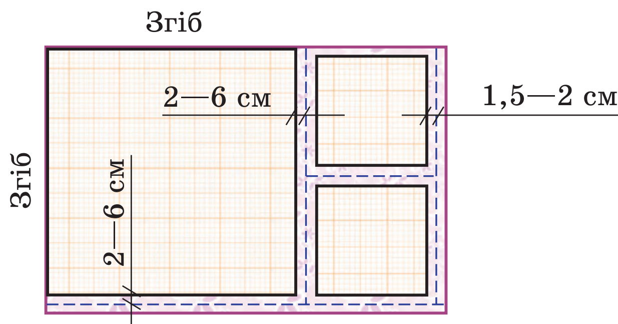
Раскладваючы дэталі выкрайкі абруса, строга прытрымліваюцца падоўжнай ніткі тканіны. Праверыць правільнасць размяшчэння выкрайкі можна пры дапамозе лінейкі, адзначаючы адлегласць ад зрэзу або згіну тканіны.

Размяшчаючы выкрайкі на тканіне, неабходна ўлічваць прыпускі на швы.

Прыпускі на падгінанне 2—6 см у залежнасці ад мадэлі (рыс. 38).

Раскладваюць абавязкова ўсе дэталі выкрайкі адразу. Знайшоўшы найбольш эканомны варыянт, іх прышпільваюць да тканіны.

У працэсе *абмялоўкі* выкрайку абводзяць кравецкай крэйдай (мылам) суцэльнай тонкай лініяй (1—1,5 мм).



Рыс. 38. Раскладка дэталей выкрайкі на тканіне

Затым пазначаюць штрыхавымі лініямі прыпускі на швы. Прамыя лініі праводзяць пад лінейку.

Апошні этап — *вырэзванне дэталей*. Пасля абмялоўкі дэталі выкрайкі здымаюць з тканіны. Вырэзваюць спачатку большыя дэталі з улікам прыпускаў на швы, затым — меншыя.

1. Якія этапы ўключае ў сябе раскрой вырабу? **2.** Назавіце паслядоўнасць падрыхтоўкі тканіны да раскрою. **3.** Што неабходна ўлічваць пры раскладцы выкрайкі на тканіне? **4*.** Чаму пры абмялоўцы выкраек праводзяць дзве лініі?

Гэта цікава

- Сягоння пры раскроі вырабу з тканевых матэрыялаў карыстаюцца лазерным абсталяваннем. Лазернае рэзанне тканіны дазваляе атрымаць найвышэйшую дакладнасць нават пры раскроі дэталей самай складанай канфігурацыі; выключае асыпанне тканіны.

Практычная работа № 12

Падрыхтоўка тканіны да раскрою і раскрой вырабу

Мэта: навучыцца раскройваць абрус (сурвэтку).

Абсталяванне: швейныя шпількі, нажніцы, лінейка, кравецкая крэйда, прас, прапрасавальнік, дэталі выкрайкі абруса (сурвэткі).

Ход работы

1. Вызначце ў тканіне добры і вываратны бакі, падоўжную нітку.
2. Праверце, ці няма ткацкіх дэфектаў, акуратна зрэжце пруг.
3. Прадэкаціруйце тканіну.

Пры раскроі сурвэткі

4. Накладзіце выкрайку на вываратны бок падрыхтаванай тканіны, выконваючы пэўныя патрабаванні (напрамак падоўжнай ніткі, эканомію матэрыялу).
5. Прышпіліце выкрайку да тканіны.
6. Абвядзіце контур выкрайкі.
7. Адзначце лініі прыпускаў на шво.
8. Адшпіліце выкрайку. Выражце.

Пры раскроі квадратнага (прамавугольнага) абруса

4. Складзіце тканіну па падоўжнай нітцы добрым бокам унутр, згінам да сябе, затым атрыманы «прамавугольнік» складзіце папалам яшчэ раз.
5. Сашпіліце тканіну па баках швейнымі шпількамі.
6. Ад атрыманага вугла складзенай тканіны адмерайце 1/2 даўжыні і 1/2 шырыні абруса з улікам прыпуску на шво.
7. Адзначце лініі прыпуску на шво.
8. Выражце абрус.

§ 24. Апрацоўка і аздабленне вырабу

1. У якой паслядоўнасці выконваюць апрацоўку фартуха?
2. Як падрыхтаваць дэталі выкрайкі да апрацоўкі?
3. Якія правілы бяспечнай работы неабходна выконваць пры ручных і машынных работах?

Прыгожы абрус (сурвэтку) можна пашыць, калі выканаць правільна і якасна ўсе аперацыі: апрацоўку вуглоў, краёў і аздабленне вырабу.

Пры апрацоўцы вуглоў неабходны не толькі веды, але і стараннасць. Адзін са спосабаў, які прымяняецца для апрацоўкі вуглоў у сталовай бялізне, паказаны ў табліцы 11.

Табліца 11

Паслядоўнасць апрацоўкі вуглоў

Паслядоўнасць выканання работы	Графічнае адлюстраванне
1. Правядзіце лініі разметкі па перыметры сурвэткі: • на адлегласці 1 см ад краёў; • затым на адлегласці двайной шырыні падгібу — 2,5 × 2 = 5 см	1 см 5 см
2. Зафастрыгуйце зрэзы на 1,0 см, шырыня шва 0,5 см	1 см 0,5 см
3. Прадоўжыце лініі шырыні падгібу да краёў сурвэткі і злучыце пункты па дыяганалі	
4. Складзіце сурвэтку вуглом па дыяганалі добрым бокам унутр, зраўняйце згіны	
5. Сфастрыгуйце, адступіўшы 0,1 см ад лініі разметкі вугла	
6. Сшыйце па лініі разметкі вугла, выконваючы машынныя закрэпкі ў пачатку і канцы строчкі даўжынёй 0,5 см	

7. Выцягніце нітку фастрыгі	
8. Зрэжце тканіну на адлегласці 0,5 см ад шва	
9. Адпрасуйце шво сшывання вугла	
10. Вывернiце вугал на добры бок, выпраўце	
11. Зафастрыгуйце прыпуск на падгіб, сумяшчаючы падагнуты край з намечанай лініяй падгібу	
12. Застрачыце шырынёй шва 0,1 см ад падагнутага краю	
13. Выцягніце ніткі фастрыгі	
14. Прыпрасуйце шво з вываратнага і добрага бакоў праз прапрасавальнік	

Пры пашыве абруса (сурвэткі) без аздаблення можна пераходзіць да канчатковай апрацоўкі вырабу. Калі ж абрус (сурвэтка) уключае аздобу, то ў залежнасці ад яе выгляду мадэль апрацоўваецца *да* (напрыклад, фальбонамі) або *пасля* (напрыклад, карункамі) пашыву вырабу.

Найбольш распаўсюджанымі відамі аздаблення з'яўляюцца: аздабленне тасьмой, фальбонай, рушамі, вышыўкай.

Аздабленне тасьмой — вузкай тканай або плеценай палоскай. Перад прымяненнем яе неабходна прапрасаваць не расцягваючы. Магчымы два спосабы аздаблення тасьмой, якія паказаны ў табліцах 12 і 13.

Табліца 12

Настрочванне тасьмы (1-ы спосаб)

Паслядоўнасць выканання работы	Графічнае адлюстраванне
1. Намецьце месца размяшчэння тасьмы	
2. Накладзіце тасьму вываратным бокам на добры бок вырабу па намечанай лініі	
3. Прыфастрыгуйце тасьму	
4. Настрачыце тасьму, робячы машынныя закрэпкі ў пачатку і канцы строчкі даўжынёй 0,5 см: ● вузкую — адной строчкай пасярэдзіне; ● шырокую — дзвюма паралельнымі строчкамі, шырынёй шва 0,1—0,2 см	0,1—0,2 см

5. Выцягніце нітку фастрыгі	
6. Прыпрасуйце шво з добрага боку праз прапрасавальнік	

Табліца 13

Акантоўка запрасаванай тасьмой (2-і спосаб)

Паслядоўнасць выканання работы	Графічнае адлюстраванне
1. Запрасуйце тасьму папалам	
2. Укладзіце адкрыты зрэз абруса (сурвэткі) у згіб тасьмы	
3. Прыфастрыгуйце на 0,3 см ад краю тасьмы	0,3 см
4. Настрачыце тасьму шырынёй шва 0,1—0,2 см, выконваючы машынныя закрэпкі ў пачатку і канцы строчкі даўжынёй 0,5 см	0,1 см
5. Выцягніце нітку фастрыгі	0,1 см
6. Прапрасуйце шво з вываратнага і добрага бакоў праз прапрасавальнік	

Рыс. 39. Аздабленне фальбонай

Аздабленне фальбонай — касой або папярочнай палоскай тканіны рознай шырыні, сабранай зборкамі або закладзенай складкамі, якую прыточваюць або надстрочваюць. Фальбону выкройваюць у 1,5—2 разы даўжэйшай, чым яна павінна быць у гатовым выглядзе (табл. 14).

Табліца 14

Апрацоўка фальбоны і злучэнне яе з асноўнай дэталлю

Паслядоўнасць выканання работы	Графічнае адлюстраванне
1. Апрацуйце зрэз фальбоны швом упадгібку з закрытым зрэзам, выконваючы закрэпкі. Шырыня шва — 1,5 см	
2. Пракладзіце дзве машынныя строчкі (пры слабым нацяжэнні верхняй ніткі) на адлегласці ад зрэзу прышывання 0,5 і 1 см	0,5 см; 1 см
3. Збярыце дэталь фальбоны ніткамі строчак так, каб яе памеры супалі з асноўнай дэталлю. Размяркуйце зборку раўнамерна па ўсёй даўжыні	
4. Прыфастрыгуйце сабраную фальбону да асноўнай дэталі. Строчку фастрыгі пакладзіце паміж строчкамі зборкі	

5. Прышыйце фальбону, выконваючы закрэпкі. Шырыня шва прышывання — 1,5 см	
6. Выдаліце шыўкі часовага прызначэння	
7. Прыпрасуйце шво прышывання	
8. Апрацуйце зрэзы фальбоны і асноўнай дэталі зігзагападобнай строчкай	
9. Запрасуйце шво прышывання фальбоны ў бок асноўнай дэталі	
10. Замацуйце аздабляльнай строчкай запрасаваныя зрэзы, выконваючы закрэпкі. Шырыня строчкі 0,5—0,7 см	0,5 см

Рыс. 40. Аздабленне рушамі

Аздабленне рушамі — палоскай тканіны, сабранай пасярэдзіне ў зборку або закладзенай у складкі (рыс. 40). Палоска — у 3 разы даўжэйшая, чым яна павінна быць у гатовым выглядзе. Выкройваецца яна, як правіла, пад вуглом 45° да кірунка нітак асновы. Абодва зрэзы руша апрацоўваюць так, як і ніжні зрэз фальбоны.

Затым для ўтварэння зборак пасярэдзіне палоскі пракладваюцца дзве паралельныя машынныя строчкі (пры слабым нацяжэнні верхняй ніткі) на адлегласці 0,2—0,3 см адна ад адной. Размяркоўваюцца зборкі раўнамерна па ўсёй даўжыні. Падрыхтаваныя такім чынам рушы накладваюць на добры бок асноўнай дэталі і прышываюць па сярэдняй лініі.

Аздабленне абруса (сурвэткі) можа быць выканана рознымі спосабамі, напрыклад ручной вышыўкай (рыс. 41).

Рыс. 41. Аздабленне вышыўкай

1. У якой паслядоўнасці апрацоўваецца абрус? **2.** Якія швы прымяняюцца пры злучэнні фальбоны з асноўнай дэталлю? **3*.** Для якога абруса падыдзе аздабленне рушамі?

Гэта цікава

- Руш (фр. — *ruche*) з'явіўся ў Расіі ў другой палове XVIII ст.
- Першыя карункі машыннай вышыўкі з'явіліся ў XIX ст.

Практычная работа № 13
Пашыў швейнага вырабу

Мэта: пашыць абрус (сурвэтку).

Абсталяванне: швейная машына, нажніцы, крой, рабочая скрынка.

Ход работы

1. Зрабіце пракладачныя шыўкі праз сярэдзіны бакоў асноўнай дэталі.
2. Накладзіце аздобную дэталь на асноўную добрым бокам уверх, сумяшчаючы пракладачныя шыўкі. Сашпіліце.
3. Прыфастрыгуйце аздобную дэталь да асноўнай. Падрэжце канцы аздобнай тканіны, якія выходзяць за зрэзы асноўнай дэталі. Выдаліце шпількі.
4. Прышыйце аздобную дэталь (на адлегласці 0,1—0,2 см ад краю аздобнай дэталі — тасьмы, карунак). Выдаліце ніткі фастрыгі.
5. Падагніце бакі асноўнай дэталі (па крэйдавых лініях), зафастрыгуйце.
6. Апрацуйце швом упадгібку з закрытым зрэзам.
7. Прыпрасуйце шво з вываратнага і добрага бакоў праз вільготны прапрасавальнік.

§ 25. Канчатковая апрацоўка абруса

1. Якія віды работ уключае канчатковая апрацоўка вырабу?
2. Назавіце паслядоўнасць падрыхтоўкі тканіны да раскрою.
3. Якія прыёмы бяспечнай працы з прасам неабходна выконваць пры вільготна-цеплавой апрацоўцы вырабу?

Да канчатковай апрацоўкі абруса адносяцца наступныя віды работ: чыстка вырабу, вільготна-цеплавая апрацоўка, праверка якасці, складванне.

Чыстка вырабу. У гатовым вырабе выдаляюць шыўкі часовага прызначэння, падразаюць пакінутыя канцы нітак машынных строчак, выціраюць сляды крэйдавых ліній.

Вільготна-цеплавая апрацоўка выконваецца электрапрасам на прасавальнай дошцы. Абрус прасуюць з вываратнага боку справа налева па кірунку падоўжнай ніткі тканіны, захоўваючы неабходны цеплавы рэжым. Пры правільнай вільготна-цеплавой апрацоўцы гатовы выраб набывае добры знешні выгляд.

Рыс. 42. Паслядоўнасць складвання абруса

Праверка якасці вырабу. Пасля вільготна-цеплавой апрацоўкі праводзяць самакантроль якасці пашытага абруса. Спачатку ацэньваюцца эстэтычныя паказчыкі. Для гэтага неабходна ўстанавіць: адпаведнасць знешняга выгляду абруса яго эскізу; адпаведнасць тканіны, аздобы прызначэнню і фасону абруса; гарманічнасць колеравых спалучэнняў асноўнага і аздабляльнага матэрыялу. Затым правяраецца якасць тэхналагічнай апрацоўкі: сіметрычнасць краёў абруса, правільнасць апрацоўкі вуглоў, якасць строчкі, вільготна-цеплавой апрацоўкі.

Складванне — неабходная аперацыя, ад якой залежыць захаванне эстэтычнага выгляду абруса (рыс. 42).

1. Якія віды работ уключае ў сябе канчатковая апрацоўка абруса? **2.** Як праводзяць чыстку вырабу? **3.** Як правільна прасаваць абрус? **4*.** Ці можна выправіць недахопы, выяўленыя пры праверцы якасці вырабу?

Практычная работа № 14

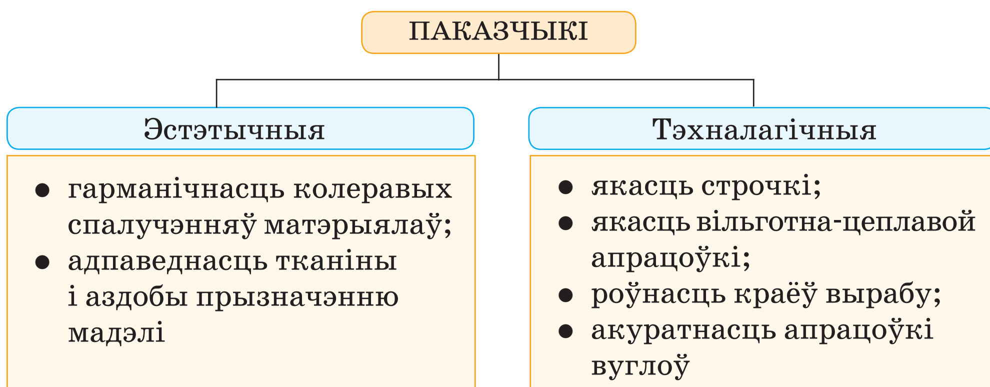
Канчатковая апрацоўка вырабу

Мэта: замацаваць уменні па канчатковай апрацоўцы абруса (сурвэткі).

Абсталяванне: абрус (сурвэтка), прас, рабочая скрынка, нажніцы.

Ход работы

1. Выдаліце шыўкі і строчкі часовага прызначэння.
2. Зрабіце вільготна-цеплавую апрацоўку.
3. Правядзіце самакантроль якасці пашытага абруса (сурвэткі). Карыстаючыся схемай, пастаўце колькасць балаў (ад 1 да 5) па кожным паказчыку.



4. Падлічыце колькасць набраных балаў. Па шкале вызначце адзнаку, якую вы атрымалі за пашыты абрус.

Колькасць балаў	Адзнака	Колькасць балаў	Адзнака
30	10	25—24	7
29—28	9	23—22	6
27—26	8	21—20	5

5. Складзіце абрус.

ДОГЛЯД ВЫРАБАЎ З ТЭКСТЫЛЬНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ

Любое адзенне падчас нашэння губляе форму, забруджваецца, пагаршаюцца яго гігіенічныя ўласцівасці. Баваўняныя і льняныя тканіны з прычыны высокай гіграскапічнасці патрабуюць асобага догляду.

§ 26. Догляд адзення з баваўняных і льняных тканін

1. Назавіце асноўныя ўласцівасці баваўняных і льняных тканін.
2. Якія звесткі пазначаюць на этыкетках (ярлыках) тэкстыльных вырабаў?

Адзенне з бавоўны, ільну — гэта модна, прыгожа і зручна, таму важна, каб такія рэчы праслужылі доўгі час. Для захавання высокіх спажывецкіх уласцівасцей яны патрабуюць вызначаных рэжымаў мыцця, сушкі і прасавання.

Для таго каб правільна вызначыць парадак догляду адзення, неабходна ведаць, з якіх валокнаў яно выраблена (аднародных, змешаных). Высветліць гэта можна як па этыкетцы, на якой пазначаны састаў сыравіны (напрыклад, 100 %-я бавоўна), так і па знешнім выглядзе, навобмацак. Звычайна на этыкетках (ярлыках), што ўшытыя ў адзін з бакавых швоў з унутранага боку вырабу або каля лініі гарлавіны побач з эмблемай прадпрыемства-вытворцы, пазначаны міжнародныя знакі-сімвалы па доглядзе вырабаў. Яны аднолькавыя для ўсіх краін свету, у тым ліку і для Беларусі, і змяшчаюць вельмі важную інфармацыю.

Усе сімвалы па доглядзе вырабаў падзяляюцца на пяць груп: *мыццё, адбельванне, прасаванне, хімчыстка, сушка* (табл. 15).

Калі на вырабах няма этыкеткі з сімваламі, то ўмовы догляду залежаць ад віду матэрыялу. Напрыклад, вырабы з

Табліца 15

Сімвалы па доглядзе вырабаў з баваўняных і льняных тканін

Мыццё	Адбельванне	Хімчыстка	Прасаванне	Сушка
мыццё пры тэмпературы 95° 60° 40°; ручное мыццё; мыццё забаронена	магчыма адбельванне CL; не адбельваць	аддаваць на хімчыстку P; не аддаваць на хімчыстку	пры тэмпературы падэшвы праса да 200 °С; да 150 °С; забаронена	вертыкальная сушка; гарызантальная сушка ў разгладжаным (ці распрастаным) стане; не прымяняць сушку ў барабане

Ільну і бавоўны звычайна мыюць пры тэмпературы да 90 °С. Яны добра вытрымліваюць працяглае мыццё. Каляровыя вырабы з гэтых тканін варта мыць асобна ад белых пры тэмпературы, не вышэйшай за 60 °С, а з прымяненнем сінтэтычных мыйных сродкаў, якія ўтрымліваюць хімічны адбельнік, — не вышэйшай за 50 °С.

Пры мыцці баваўняных і льняных вырабаў неабходна прымяняць сінтэтычныя мыйныя сродкі, прызначаныя для гэтых тканін.

Вопратку (паліто, касцюмы), якая мае падкладку, мыць нельга. Яе трэба аддаваць на хімчыстку.

Прасуюць ільняныя вырабы пры тэмпературы, не вышэйшай за 200 °С, баваўняныя — 180 °С, з вываратнага боку (акрамя мужчынскіх кашуль).

Нярэдка здараецца так, што на адзенні з’яўляюцца плямы ад соку садавіны або ягад, кропель алею і г. д. Можна паспрабаваць выдаліць іх у хатніх умовах з дапамогай спецыяльных плямавыводных сродкаў, выкарыстоўваць якія неабходна строга па інструкцыі, прыведзенай на ўпакоўцы.

Ёсць агульныя правілы, якіх неабходна прытрымлівацца для таго, каб хутка, акуратна і якасна выдаліць плямы з адзення:

1. Вызначыць характар плямы. Няправільная апрацоўка можа толькі замацаваць яе на тканіне.

2. Выдаліць пляму адразу. Застарэлую пляму цяжэй вывесці.

3. Любы плямавыводны прэпарат трэба загадзя апрабаваць на маленькім кавалачку тканіны або на прыпуску шва вырабу. Гэта неабходна для таго, каб пераканацца ва ўстойлівасці афарбоўкі тканіны.

4. Перад выдаленнем плямы патрэбна ачысціць шчоткай выраб ад бруду, пылу. Гэта памяншае магчымасць з’яўлення зацёкаў вакол вычышчанага ўчастка.

5. Выводзіць плямы патрэбна ад краю да сярэдзіны.

1. Што неабходна ведаць для вызначэння ўмоў догляду адзення? **2.** Якімі спосабамі можна вызначыць састаў валокнаў тканіны? **3.** На якія групы падзяляюцца сімвалы па доглядзе вырабаў? **4.** Якія сродкі неабходна прымяняць пры мыцці баваўняных і льняных тканін? Чаму? **5*.** Што стане з тканінай, калі будуць парушаны правілы выдалення плям?

Гэта цікава

- Калі на этыкетцы напісана: *cotton, coton, katon, baumwole*, значыць, выраб з бавоўны.
- Упершыню «прыстасаванне для мыцця бялізны» было афіцыйна зарэгістравана ў 1856 годзе. Патэнт атрымаў амерыканец А. Мур. Яго дзіўнае ноу-хау складалася з драўлянай скрыні на колах і драўлянай рамы складанай канструкцыі над ёй.

Практычная работа № 15

Складанне алгарытму догляду вырабаў з баваўняных і льняных тканін

Мэта: на аснове атрыманых ведаў пра ўласцівасці баваўняных і льняных валокнаў і тканін скласці алгарытм догляду вырабаў з іх.

Абсталяванне: этыкеткі з сімваламі па доглядзе вырабаў з баваўняных і льняных тканін.

Ход работы

1. На падставе ўласцівасцей баваўняных і льняных валокнаў і тканін вызначце ўмовы догляду вырабаў (чыстка, адбельванне, мыццё, сушка, прасаванне). Занясіце даныя ў табліцу ў сшытку.

<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">Уласцівасці валокнаў</th><th rowspan="2">Характарыстыка ўласцівасцей</th><th colspan="2">Правілы догляду</th></tr>
<tr><th>Баваўняныя тканіны</th><th>Ільняныя тканіны</th></tr>
<tr><td colspan="2">Тэрмаўстойлівасць</td><td>Валокны не разбураюцца пад уздзеяннем высокіх тэмператур</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Трываласць</td><td>Трывалыя на разрыў</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Святлоўстойлівасць</td><td>Устойлівыя да святла</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Расцяжнасць</td><td>Малая</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Гіграскапічнасць</td><td>Добра ўбіраюць вільгаць</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Змінальнасць</td><td>Моцная, дрэнна прасуюцца</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Рэагаванне на хімічныя рэчывы</td><td>Кіслоты</td><td>Разбураюцца валокны</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Шчолачы</td><td>Валокны не разбураюцца</td><td></td><td></td></tr>
</table>

2. Разгледзьце прапанаваныя этыкеткі з сімваламі па доглядзе баваўняных і льняных вырабаў. Дапоўніце атрыманымі данымі адпаведную графу табліцы.

3. На аснове атрыманых даных складзіце алгарытм догляду баваўняных і льняных вырабаў па плане: 1) чыстка; 2) адбельванне; 3) мыццё; 4) сушка; 5) прасаванне.

ЭСТЭТЫКА АДЗЕННЯ

На працягу шматвяковай гісторыі адзенне не толькі аберагала цела чалавека, яно было і творам мастацтва. Як усякі твор мастацтва адзенне стваралася з дапамогай уласцівых яму выразных сродкаў: сілуэта, ліній, прапорцый.

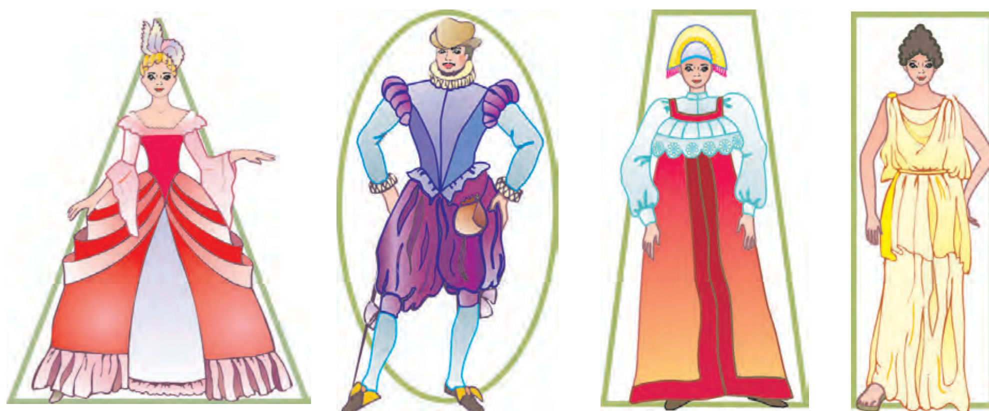
§ 27. Сілуэт

1. Якія групы бытавога адзення вы ведаеце?
2. Назавіце віды штодзённага адзення.

Сілуэт — французскае слова *silhouette*, якое абазначае знешнія лініі любога прадмета, яго «цень». Сілуэт у адзенні вызначае форму вырабу. Змяняецца мода, змяняецца і сілуэт.

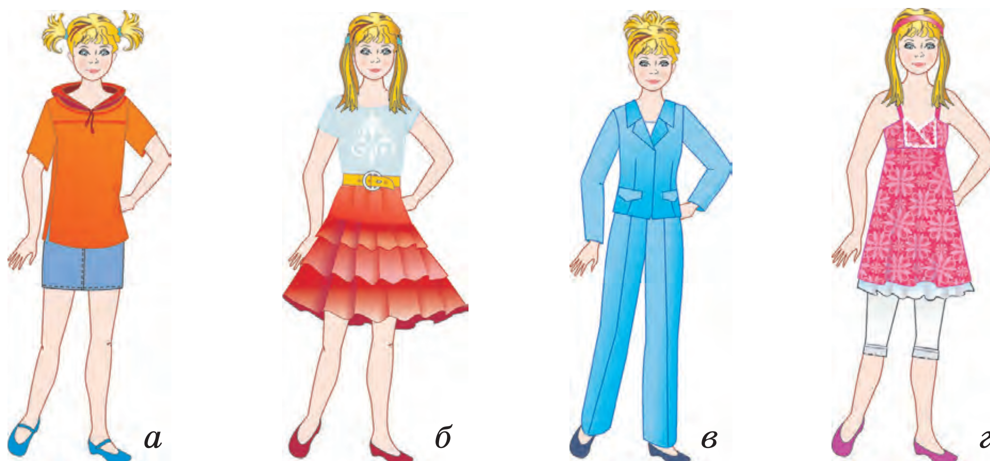
Нягледзячы на ўсю своеасаблівасць і непаўторнасць касцюмаў розных эпох, іх можна ўпісаць у адну з простых геаметрычных фігур — трохвугольнік, авал, трапецыю, прамавугольнік (рыс. 43).

У сучасным мадэліраванні асноўнымі сілуэтамі адзення з’яўляюцца наступныя: *прамы* (найбольш універсальны) — асноўныя лініі ў сілуэце прамыя, ствараюць прамавугольнік



Рыс. 43. Касцюмы розных эпох, упісаныя ў геаметрычныя фігуры

або квадрат (рыс. 44, *а*); *прыталены* — форма прылягання сілуэта нагадвае літару X (рыс. 44, *б*); *паўпрылягаючы* — асноўныя лініі прамыя, выразныя, у сілуэце толькі пазначаны часткі цела (рыс. 44, *в*); *трапецападобны* — асноўныя лініі разыходзяцца ўніз ад лініі пляча або праймы (рыс. 44, *г*).

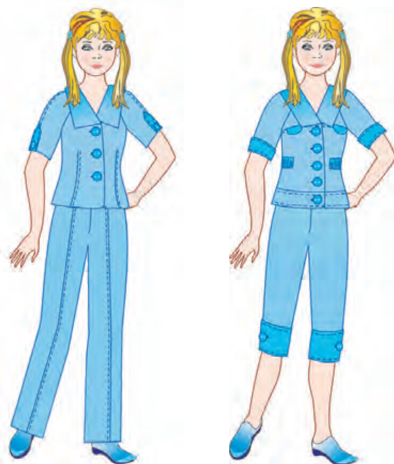


Рыс. 44. Сілуэты адзення

Контуры сілуэта ствараюцца з дапамогай ліній. У адзенні адрозніваюць некалькі асноўных груп **ліній**:

- *сілуэтныя (контурныя)* абмяжоўваюць сілуэт касцюма і з'яўляюцца знешнімі;
- *канструктыўныя* з'яўляюцца асновай фасону. З іх дапамогай ствараецца аб'ёмная форма касцюма, неабходная для фарміравання вызначанага сілуэта і правільнай пасадкі яго на фігуры чалавека (плечавыя, бакавыя швы, швы проймы);
- *дэкаратыўныя* — дадатковыя, выкарыстоўваюцца для ўпрыгожвання, вылучэння частак касцюма (складкі, зборкі, карманы).

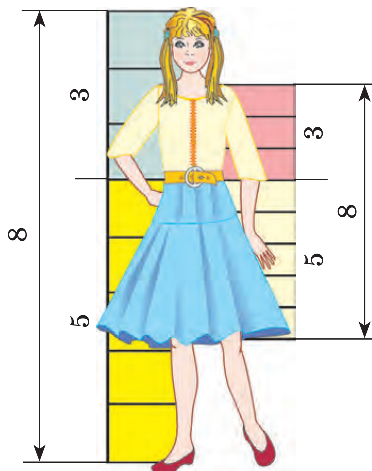
Канструктыўныя і дэкаратыўныя лініі з'яўляюцца ўнутранымі, размяшчаюцца ўнутры сілуэта. Яны бываюць гарызантальнымі, вертыкальнымі, дыяганальнымі, ломанымі (акрамя канструктыўных) і маюць уласцівасць змяняць зрокавае ўспрыманне фігуры чалавека ў адзенні. Напрыклад, вертыкальныя лініі «падаўжаюць» фігуру, гарызантальныя — «пашыраюць» яе (рыс. 45).



Рыс. 45. Канструктыўныя і дэкаратыўныя лініі ў адзенні

Вялікую ролю ў адзенні адыгрываюць **прапорцыі** — вызначаныя суадносіны частак касцюма па велічыні паміж сабой і ў параўнанні з фігурай чалавека. Ад гэтых суадносін залежыць гарманічнасць элементаў адзення, знешняе аблічча чалавека. Самымі прыгожымі выглядаюць такія суадносіны, якія блізкія да натуральных прапорцый фігуры чалавека, у якіх паўтараюцца прапорцыі «залатога сячэн-

ня» — вышыня галавы «ўкладваецца» ў росце прыкладна 8 разоў, а лінія таліі падзяляе фігуру ў адносінах прыкладна 3 : 5 (рыс. 46).



Рыс. 46. Прапорцыі «залатога сячэння»

У пошуках прапорцый мадэлі патрэбна арыентавацца на фігуру чалавека. Заніжаная лінія таліі і даўжыня вырабу міні ствараюць для поўнай фігуры ілюзію прысадзістасці. Завышаная талія і сярэдняя даўжыня вырабу візуальна робяць фігуру больш высокай і стройнай. Прапарцыянальнасць фігуры чалавека залежыць не толькі ад правільна выбраных прапорцый адзення, але і ад прычоскі, велічыні галаўнога ўбору, вышыні абцаса абутку і г. д.

Кожны павінен ведаць найбольш выгадныя для сябе прапорцыі і, прытрымліваючыся тэндэнцый моды, не забываць пра іх.

1. Што такое сілуэт? **2.** Якія асноўныя сілуэты адзення вы ведаеце? **3.** Якія лініі ствараюць сілуэт? **4.** Як візуальна зрабіць фігуру вышэйшай? **5*.** Вызначце сілуэт свайго адзення. **6.** Што патрэбна ўлічваць пры выбары адзення?

Гэта цікава

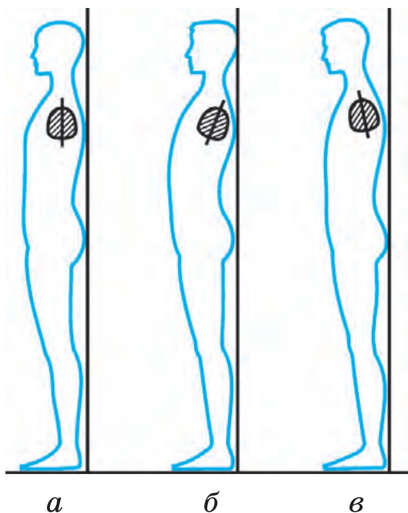
- Сілуэтныя рашэнні часам называюць вобразна, напрыклад: штаны «дудачкі», «бананы».
- Гаучо — штаны, якія носяць пастухі Паўднёвай Амерыкі, што жывуць у гарах, маюць *клёш* шырынёй са спадніцу.

§ 28. Фігура чалавека. Прапорцыі і памеры адзення

1. Якія меркі неабходна зняць для пабудовы чарцяжа фартуха?
2. Як вызначыць Сб?
3. Якія правілы варта выконваць пры зняцці мерак?

Любое адзенне — і паўсядзённае, і святочнае — павінна быць зручным, практычным і добра аблягаць фігуру. Пасадка адзення на фігуры залежыць ад асаблівасцей целаскладу. Целасклад мае ярка акрэсленыя палавыя, узроставыя і індывідуальныя асаблівасці. Фігура мужчыны вызначаецца вялікімі памерамі, вузкім тазам і шырокімі плячамі. Цела жанчыны карацейшае, плечы вузейшыя, таз шырэйшы.

У ідэале фігура чалавека павінна мець правільныя, гарманічныя прапорцыі і адпавядаць прынцыпу «залатога сячэння». На самай справе не так многа людзей маюць прапарцыянальныя фігуры, блізкія да ідэальнай. Часцей можна сустрэць людзей з некаторымі адхіленнямі ў фігуры. Яны могуць быць прыроджанымі (занадта вузкія бёдры, вельмі шырокія плечы, своеасаблівая форма ног і г. д.) або набытымі, калі ў чалавека парушаецца пастава.



Рыс. 47. Тыпы паставы: *а* — нармальная; *б* — перагібістая; *в* — сутулая

Пастава характарызуе знешнюю форму чалавека ў цэлым. Існуе **тры асноўныя тыпы паставы:** нармальная, перагібістая, сутулая (рыс. 47).

Для фігуры *нармальнага* (тыпавога, стандартнага) целаскладу характэрна прапарцыянальнасць усіх частак цела. Плечы разгорнутыя, спіна прамая, лапаткі рэзка выступаюць, выступ ягадзіц нармальны. Адхіленні ад прамой лініі на ўзроўні сёмага шыйнага пазванка — 2 см, на лініі таліі — 1 см.

Пры *перагібістай* фігуры верхняя частка цела выгнутая назад, спіна кароткая, плоская і вузкая. Плечы адведзены назад. Добра развітыя грудзі, вытыркнутыя ягадзіцы. Адхіленні ад прамой лініі на ўзроўні сёмага шыйнага пазванка — 1—1,5 см, на лініі таліі — 4—7 см.

Пры *сутулай* фігуры цела нахілена наперад, спіна акруглая і шырокая. Плечы апушчаныя, накіраваныя наперад. Ягадзіцы плоскія, жывот крыху вытыркаецца. Адхіленні ад прамой лініі на ўзроўні сёмага шыйнага пазванка — 3—4 см, на лініі таліі — 2—3 см.

Недахопы фігуры можна паправіць пры дапамозе правільна падабранага адзення.

Гатовае адзенне шыецца на стандартную (тыпавую) фігуру. Асноўнымі параметрамі адзення масавай вытворчасці з'яўляюцца рост, памер і паўната.

Рост — вымярэнне ад падлогі да самага краю галавы (вызначае даўжыню вырабу).

Памер — гэта вымярэнне, роўнае абхвату грудзей у сантыметрах.

Паўната — вызначае тып целаскладу і ўзроставыя асаблівасці фігуры дарослага чалавека. У жанчын гэты паказчык вызначаецца абхватам бёдраў, у мужчын — абхватам таліі. У дзяцей гэты паказчык не ўлічваецца.

У гандлёвую сетку вырабы паступаюць з гандлёвымі ярлыкамі. На гандлёвым ярлыку гатовага жаночага адзення яго памер пазначаецца поўнымі велічынямі росту, абхвату грудзей і бёдраў тыпавой жаночай фігуры.

Напрыклад, на ярлыку жаночай сукенкі памеры 170—92—100 абазначаюць, што сукенка пашыта на тыпавую жаночую фігуру (п. 46), у якой рост 170 см, абхват грудзей — 92 см, абхват бёдраў — 100 см.

На таварных ярлыках адзення для дзяцей ставяцца два памеры: рост і абхват грудзей. Напрыклад, на ярлыку сукенкі напісана 150—72. Гэта значыць, сукенка пашыта на дзяўчынку, у якой рост 150 см, абхват грудзей 72 см.

Маркіроўка палягчае пакупніку выбар адзення ў адпаведнасці з яго памерамі.

1. Назавіце асноўныя тыпы паставы. **2.** Якія параметры ўлічваюцца пры масавай вытворчасці адзення? **3.** Як вызначаецца параметр «паўната» ў жанчын, мужчын, дзяцей? **4.** Для чаго неабходныя гандлёвыя ярлыкі і што можна па іх вызначыць?

Гэта цікава

- Узнікненне вучэння аб прапорцыях адносіцца да перыяду росквіту Егіпецкай дзяржавы. Егіпцяне ўстанавілі, што даўжыня ўсяго цела ў 19 разоў большая за сярэдні палец.
- Старажытныя грэкі пры вымярэнні росту, паўнаты фігуры карысталіся шырынёй далоні.

Практычная работа № 16

Вызначэнне тыпу фігуры і памеру адзення

Мэта: навучыцца вызначаць тып фігуры і памер адзення па гандлёвым ярлыку.

Абсталяванне: сантыметровая стужка, лінейка.

Ход работы

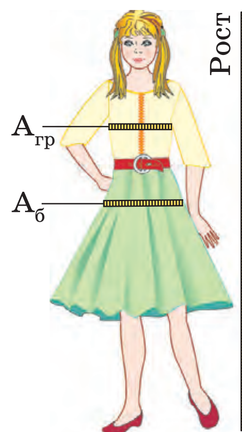
1. Працуючы ў пары, змерайце адна ў адной рост, абхват грудзей, аб'ём бёдраў.

2. Запішыце атрыманыя даныя ў сшытак.

Рост	Абхват грудзей	Абхват бёдраў	Памер

3. Вызначце свой памер адзення і запішыце.

4. Вызначце тып сваёй фігуры па паставе адным са спосабаў.



1-ы спосаб

1. Станьце каля сцяны. Змерайце адна ў адной адлегласць ад сцяны да:

а) сёмага шыйнага пазванка;

б) лініі таліі.

2. Занясіце атрыманыя даныя ў табліцу.

Адхіленне ад прамой лініі	Стандартная фігура	Сутулая фігура	Перагібістая фігура	Атрыманыя даныя
На ўзроўні:				
• сёмага шыйнага пазванка, см;	2	3—4	1—1,5	
• лініі таліі, см	1	2—3	4—7	

2-і спосаб

1. Працуючы ў пары, змерайце адна ў адной: даўжыню спіны да таліі ($Д_{тс}$), даўжыню пераду да таліі ($Д_{тп}$), вышыню грудзей ($В_{гр}$), шырыню грудзей ($Ш_{гр}$), шырыню спіны ($Ш_с$).

2. Занясіце атрыманыя даныя ў табліцу.

3. Параўнайце вашы меркі з прыведзенымі ў табліцы і вызначце тып сваёй фігуры.

4. Прадумайце, які сілуэт адзення вам падыходзіць больш.

Меркі	Тыповая фігура, памер						Перагібістая фігура	Сутулая фігура
	34	36	38	40	42	44		
$Д_{тс}$	38,6 39,7 39,9	38,7 39,8 41,9	38,8 39,9 41,0	38,9 40,0 41,1	39,0 40,1 41,2	39,1 40,2 41,3	Менш	Больш
$Д_{тп}$	33,5 37,6 39,7	34,0 38,1 40,2	34,5 38,6 40,7	35,0 39,1 41,2	35,5 39,6 41,7	40,0 41,1 42,2	Больш	Менш
$В_{гр}$	20,1 20,4 20,7	21,0 21,3 21,6	21,9 22,2 22,5	22,8 23,1 23,4	23,7 24,0 24,3	24,6 24,9 25,2	Больш	Менш
$Ш_{гр}$	13,6	14,1	14,6	15,1	15,6	16,1	Шырэй	Вузей
$Ш_{с}$	15,0	15,6	16,0	16,4	16,8	17,2	Вузей	Шырэй

Раздзел 3

АСНОВЫ ДАМАВОДСТВА

Зрабіць свой дом утульным і камфортным пад сілу кожнаму. Для гэтага вам неабходны веды пра ўласцівасці колеру, магчымасці асвятлення, правілы стварэння інтэр'ера.

ЭСТЭТЫКА ЖЫЛЛЯ

§ 29. Наш дом

У кватэры мы праводзім амаль 60 % свайго часу: адпачываем пасле работы або вучобы, займаемся любімай справай, гатуем ежу, прымаем гасцей. Таму наша жыллё павінна быць зручным, прыгожым. Удала прадуманы інтэр'ер кватэры — арганізацыя яе ўнутранай прасторы — стварае цеплыню і ўтульнасць, якія захоўваюць здароўе, саграваюць, супакойваюць і ўзнімаюць настрой.

Кожная сям'я абсталёўвае сваю кватэру ў адпаведнасці з уласнымі запатрабаваннямі, магчымасцямі і густам. Аднак многае ў ёй прадугледжана загадзя: колькасць і размяшчэнне пакояў, іх плошча, размяшчэнне аконных і дзвярных праёмаў. Таму, праектуючы інтэр'ер кватэры, неабходна прадугледзець функцыянальныя зоны, каб кожны член сям'і адчуваў сябе камфортна.

а *б*

Рыс. 48. Функцыянальныя зоны жылля:
а — асабістая зона; *б* — агульная зона

Гэта могуць быць *асабістыя зоны* — для сну, заняткаў, захоўвання адзення, цацак, асабістых рэчаў і інш. (рыс. 48, *а*); *агульныя зоны* — для адпачынку, дзе ўся сям'я можа сабрацца разам, пагаварыць, паглядзець тэлевізар, паслухаць музыку (рыс. 48, *б*); *гаспадарчая зона*, дзе размяшчаюць пральную машыну, прасавальную дошку, прадметы бытавой хіміі і інш.

Асноўныя сродкі, якія выкарыстоўваюць для дасягнення прыгажосці і зручнасці інтэр'ера: колеравае вырашэнне, асвятленне і мэбліроўка (расстаноўка мэблі).

1. Якое значэнне мае жыллё ў нашым жыцці? **2.** Што такое інтэр'ер кватэры? **3.** Якія функцыянальныя зоны патрэбна прадугледзець пры праектаванні інтэр'ера?

§ 30. Колеравае вырашэнне інтэр'ера

Адным з асноўных мастацкіх сродкаў стварэння інтэр'ера з'яўляецца **колер.** Ён аказвае вялікае ўздзеянне на псіхалагічны і фізічны стан чалавека. Удалае колеравае спалучэнне можа палепшыць настрой, зняць напружанне, адмоўныя эмо-

цыі, павысіць працаздольнасць, і, наадварот, неспрыяльная колеравая гама здольна выклікаць пачуццё прыгнечанасці, раздражняльнасць, знізіць працаздольнасць.

Колер мае і эстэтычнае значэнне. Умела выкарыстоўваючы ўласцівасці колеру, правільна выбіраючы колеравую гаму, можна зрабіць сваё жыллё па-сапраўднаму прыгожым. Але без ведання асноў колеразнаўства не абысціся.

Колеразнаўства — гэта комплексная навука, якая вывучае колеры, іх асаблівасці, спалучэнні. Яна мае свае законы і правілы, якіх прытрымліваюцца мастакі, архітэктары, дызайнеры, мадэльеры і без ведання якіх немагчыма стварыць гарманічны інтэр’ер.

У колеразнаўстве асноўнымі лічацца тры колеры: чырвоны, жоўты, сіні. Астатнія колеры — вынік іх змешвання. Усе колеры ўмоўна можна падзяліць на цёплыя (чырвоны, аранжавы, жоўты) і халодныя (зялёны, сіні, фіялетавы).

Цёплыя колеры маюць уласцівасць як бы набліжаць, павялічваць прадмет, а халодныя, наадварот, памяншаюць і аддаляюць яго, надаюць цяжар. Пры афармленні памяшканняў рознага прызначэння варта ўлічваць, што цёмныя колеры паглынаюць святло, а светлыя адбіваюць яго. Сцены ў памяшканнях, звернутых на поўдзень, лепш зрабіць больш халоднымі, а пакоі, размешчаныя з паўночнага боку, — больш цёплымі. Выбіраючы колер для памяшканняў, неабходна ўлічваць і іх прызначэнне. Для агульнага пакоя падыдуць бэжавыя, жаўтавата-карычневыя тоны, для спальні — блакітна-шэрыя, светла-зялёныя, лімонныя. У дзіцячым пакоі можна выкарыстоўваць і яркія колеры.

Такім чынам, пры дапамозе колеру можна:

- «змяніць» аб’ём памяшкання, гэта значыць зрокава павялічыць або паменшыць яго вышыню, зрабіць вузкі пакой больш светлым і наадварот. Напрыклад, доўгія сцены, афарбаваныя ў светлыя тоны, зрокава «пашыраюць» памяшканне;

а

б

Рыс. 49. Магчымасць колеру ў інтэр'еры:
а — жоўта-аранжавая гама; *б* — сіне-блакітная гама

- «асвятліць» вузкае і цёмнае памяшканне, выкарыстоўваючы светлую колеравую гаму. У ярка асветленым пакоі можна прыглушыць святло з дапамогай больш цёмнай колеравай гамы;
- «астудзіць» або «сагрэць» памяшканне. У пакоі, сцены якога афарбаваныя ў жоўта-чырвоныя або аранжавыя колеры, будзе здавацца, што тэмпература вышэйшая, чым у пакоі, аформленым у сіне-блакітнай гаме (рыс. 49);
- «змяніць» форму і аб'ём прадметаў. Цёмная канапа візуальна будзе займаць менш месца і здавацца не такой вялікай і аб'ёмнай, як светлая (рыс. 50).

Рыс. 50. Уздзеянне колеру на аб'ём прадметаў

а

б

Рыс. 51. Варыянт афармлення пакоя:
а — па прынцыпе нюансу; *б* — па прынцыпе кантрасту

Падбор матэрыялаў для афармлення пакояў (шпалеры, фарба, абіўка) будуецца па двух прынцыпах: нюансу і кантрасту.

У аснове *нюансу* ляжыць падбор мэблі, шпалераў, абіўкі, блізкіх па колеры, танальнасці, адценнях. Да аднатоннага спалучэння колераў добра дадаць невялікія яркія плямы гарманічнага колеру, якія ўпрыгожаць і ажывяць пакой. Такімі плямамі могуць служыць абіўка крэсла, абрус, сурвэткі.

Другі прынцып афармлення памяшканняў будуецца на *кантрасце*. У любым спалучэнні колераў адзін колер павінен пераважаць, займаць самую вялікую паверхню. Пераважны колер пакоя часцей за ўсё дае афарбоўка сцен. Колеры абіўкі мэблі, фіранак, дывана будуць другаснымі ў спалучэнні і зоймуць ужо меншую плошчу. Такім прыёмам дасягаецца выдзяленне мэблі на кантрасным фоне. Трэці колер будзе адыгрываць дапаможную ролю, звязваючы два асноўныя. Гэта могуць быць канапныя падушкі, вазы.

Незалежна ад таго, які прынцып выкарыстоўваецца, колеравае рашэнне інтэр’ера павінна ствараць адзінства і гарманічнасць усіх пакояў кватэры.

Пры выбары гарманічнага спалучэння колераў вам дапаможа табліца 16.

Табліца 16

Гарманічнае спалучэнне колераў

Асноўны колер	Гарманічныя колеры і адценні
Чырвоны (чысты)	Зялёны, сіні, сінявата-зялёны, залаціста-жоўты, шэры
Ружовы	Бардо, карычневы, шэры
Аранжавы	Нябесна-блакітны, зялёны, ліловы, фіялетавы, карычневы, белы
Карычневы	Бэж, сіні з зеленаватым адценнем, шэры, залацісты
Жоўты	Зялёны, карычневы, залацісты
Блакітны	Чырвоны, карычневы, сіні, аранжавы, светла-фіялетавы
Сіні	Чырвоны, шэры, залацісты, бардо
Фіялетавы	Залацісты, жоўты, аранжавы, светла-зялёны, травяны, бірузовы
Бэжавы	Шэры, каштанавы, светла-фіялетавы, зялёны
Бардо	Зялёны, сіне-зялёны, шэры, ружовы, сіні
Шэры	Чорны, зялёны, чырвоны, сіні, ружовы, жоўты, блакітны

1. Якое значэнне ў жыцці чалавека мае колер? **2.** Што вывучае колеразнаўства? **3.** Якія колеры з’яўляюцца асноўнымі? **4.** Якія ўласцівасці халодных і цёплых колераў вы будзеце ўлічваць пры афармленні інтэр’ера? **5.** Што ляжыць у аснове прынцыпаў нюансу і кантрасту? Прывядзіце прыклады.

Гэта цікава

- Адзін з папулярных накірункаў у сучасным дызайне — афармленне інтэр’ера пакоя ў адной колеравай гаме: блакітны пакой, ружовы, персікавы. Такі прыём дапамагае зрабіць дом гарманічным, разнастайным і нясумным.

Карысныя парады

- Выбіраючы ў магазіне колер шпалераў па ўзоры, варта помніць, што на сцяне ён будзе глядзецца святлейшым.

Практычная работа № 17

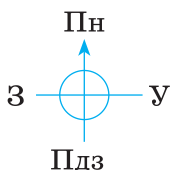
Колеравае вырашэнне інтэр’ера кватэры

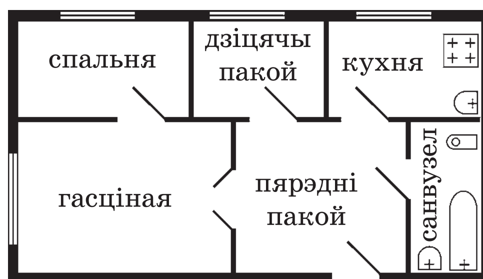
Мэта: навучыцца выбіраць колеравае вырашэнне інтэр’ера з улікам усіх патрабаванняў.

Абсталяванне: каляровыя алоўкі.

Ход работы

1. Уважліва разгледзьце малюнак.





2. Перанясіце яго на кальку і прыклейце ў сшытак.

3. Падбярыце колеравае вырашэнне інтэр’ера кожнага пакоя з улікам:

- арыентацыі памяшканняў па старанах свету;
- памераў памяшканняў;
- прызначэння пакояў.

4. Заштрыхуйце план пакояў адпаведным колерам. Растлумачце свой выбар.

§ 31. Асвятленне кватэры

Што такое дызайн?

Святло мае вельмі важнае значэнне ў жыцці чалавека. Ад асвятлення кватэры залежыць наша фізічнае самаадчуванне, унутраны стан, настрой, атмасфера ў доме.

Галоўнае прызначэнне асвятлення — стварыць спрыяльныя ўмовы бачнасці, паменшыць стамляльнасць вачэй і захаваць добрае самаадчуванне чалавека.

Асвятленне бывае двух відаў: натуральнае і штучнае.

Натуральнае (сонечнае) асвятленне — неабходная ўмова кожнага жылля. Прамыя сонечныя прамяні ачышчаюць паветра ад многіх хваробатворных мікраарганізмаў. Натуральнае асвятленне стварае аптымальныя ўмовы для работы (чытанне кніг, вязанне і інш.). Пры выбары месца для работы неабходна помніць, што святло павінна падаць злева.

Для павелічэння інтэнсіўнасці натуральнага асвятлення памяшканне лепш фарбаваць светлай фарбай або абклейваць шпалерамі светлых тонаў. І не забывайце, што забруджаныя вокны затрымліваюць да 30 % святла.

Ад інтэнсіўнасці натуральнага асвятлення залежыць выбар зоны для заняткаў, адпачынку, сну. Каб адчуваць сябе камфортна, у зону сонечнага святла добра паставіць рабочы стол, трумо, абедзенны стол.

Штучнае асвятленне бывае трох відаў — агульнае, мясцовае і камбінаванае. *Агульнае* асвятленне павінна быць ва ўсіх пакоях кватэры і даваць мяккае, рассеянае святло.

Мясцовае асвятленне дазваляе ярчэй вылучыць неабходныя аб’екты або функцыянальныя зоны (рыс. 52).

У адным памяшканні магчыма адначасовае прымяненне агульнага і мясцовага асвятлення. У такім выпадку сістэма асвятлення называецца *камбінаванай*.

Рыс. 52. Мясцовае асвятленне функцыянальных зон

Крыніцамі штучнага святла з'яўляюцца свяцільні, якія маюць функцыянальнае, псіхалагічнае і эстэтычнае значэнне.

З дапамогай свяцільняў ствараецца рабочы настрой у кабінеце, утульнасць у гасцінай, атмасфера адпачынку ў спальні.

Свяцільні надаюць інтэр'еру кватэры паўнату і лагічную завершанасць.

Па спосабе мацавання свяцільні падзяляюцца на чатыры групы: столевыя, насценныя, падлогавыя, настольныя.

Столевыя свяцільні (лямпы з абажурам, люстры) найбольш зручныя (рыс. 53, *а*). Святло, якое падае са столі, добра асвятляе ўсю прастору.

Насценныя свяцільні (бра) выкарыстоўваюць як дадатковыя крыніцы святла (рыс. 53, *б*).

Настольныя свяцільні (настольная лямпа, начнік) ствараюць мясцовае асвятленне (рыс. 53, *в*).

Падлогавыя свяцільні (таршэры) ствараюць асвятленне ў вызначанай зоне пакоя (рыс. 53, *г*).

У сучасных інтэр'ерах усё часцей пачалі выкарыстоўваць убудаваныя свяцільні.

Рыс. 53. Свяцільні:
а — столевыя; *б* — насценныя;
в — настольныя; *г* — падлогавыя

Убудаваныя свяцільні — гэта асвятляльныя прыборы, корпус якіх уманціраваны ў сцяну, столь, падлогу або прадмет інтэр'ера (рыс. 54).

Светлавая кампазіцыя лічыцца ўдалай, калі свяцільні размяшчаюцца на розных узроўнях. Для жылых памяшканняў пажаданыя чатыры ўзроўні асвятлення:

- *верхні* — лямпа, люстра пад столлю. Яны даюць два віды асвятлення: накіраванае ўніз і накіраванае ўверх (што больш пажадана);
- *бакавы* — таршэры, бра, настольныя лямпы;
- *ніжні* — падлогавыя або ўманціраваныя ў падлогу свяцільні;
- *кропкавы* — падкрэслівае дэталі інтэр'ера (карціны, посуд), асвятляе рабочую паверхню (пліту, кухонную ракавіну).

Рыс. 54. Убудаваныя свяцільні

Чатырохузроўневы спосаб асвятлення дазваляе змяняць светлавы дызайн сваёй кватэры, максімальна заніраваць яе, ствараючы камфортныя ўмовы для ўсіх членаў сям'і.

Недахоп святла дзейнічае на чалавека прыгнятальна. Недастатковае асвятленне рассейвае ўвагу, выклікае дачасную стамляльнасць, садзейнічае развіццю блізарукасці. Лішак асвятлення стамляе вочы. Таму не забывайце выключаць свяцільні, якія вам у дадзены момант не патрэбныя.

Эканомце электраэнергію!

1. Якое значэнне ў жыцці чалавека мае святло? **2.** Якія віды асвятлення вы ведаеце? **3.** Што такое натуральнае асвятленне, якое яго значэнне? **4.** Назавіце віды штучнага асвятлення. **5.** Пералічыце свяцільні, якія вы ведаеце. Да якіх груп крыніц штучнага святла яны адносяцца? **6.** Назавіце ўзроўні асвятлення жылых памяшканняў.

Гэта цікава

- Лямпу напальвання вынайшаў у 1873 г. рускі інжынер А. М. Ладыгін.

- Першыя люмінесцэнтныя лямпы створаны рускім акадэмікам С. І. Вавілавым у 1951 г.
- Спосабы ўключэння свяцільняў разнастайныя: кнопка, пераключальнік, пульт дыстанцыйнага кіравання, шоксенсары (уключаюцца ад воплеска далонямі або проста пры набліжэнні рукі).

Практычная работа № 18
Светлавое вырашэнне інтэр'ера кватэры

Мэта: навучыцца выбіраць аптымальны варыянт размяшчэння свяцільняў.

Ход работы

1. Вызначце неабходныя ўзроўні асвятлення ў кожным памяшканні. Падбярыце свяцільні. Запоўніце ў сшытку табліцу.

Найменне памяшкання	Неабходныя ўзроўні асвятлення	Віды свяцільняў
Гасціная (агульны пакой)		
Спальня		
Дзіцячы пакой		
Кухня		
Пярэдні пакой		

2. Зрабіце вывад.

Напрыклад: «Я прапаную ў гасцінай выкарыстаць ... узроўні асвятлення, таму што неабходна асвятліць: ... ».

§ 32. Віды і класіфікацыя мэблі. Мэбліроўка кватэры

1. Што з'яўлялася традыцыйным жыллём беларусаў?
2. Якія віды мэблі прысутнічалі ў сялянскай хаце?

Мэбля — перасоўныя або ўбудаваныя вырабы для абсталявання жылых і грамадскіх памяшканняў. У кватэры з правільна падабранай і расстаўленай мэбляй лягчэй арганізаваць побыт (гатаванне і ўжыванне ежы, адпачынак і сон, захоўванне рэчаў і інш.).

Мэбля класіфікуецца па некалькіх прыметах.

Па **эксплуатацыйным** прызначэнні бытавая мэбля падзяляецца на наступныя віды: для пярэдняга пакоя, спальні, дзіцячага пакоя, кабінета і інш. (рыс. 55).

Па **функцыянальным** прызначэнні адрозніваюць наступныя віды мэблі:

- *корпусная мэбля для захоўвання*. Да яе адносяцца: шафы, серванты, стэлажы, паліцы і інш.;

а

б

в

Рыс. 55. Віды мэблі па эксплуатацыйным прызначэнні:
а — для гасцінай;
б — для дзіцячага пакоя;
в — для спальні

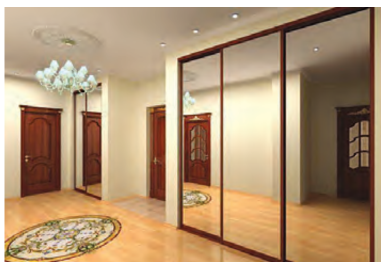
- *мэбля для сядзення (адпачынку)*. Гэта табурэткі, крэслы, канапы, ложкі, канапы-ложкі і інш.;
- *мэбля для працы і прыёму ежы*. Да такой мэблі адносяцца сталы (абедзенны, пісьмовы, камп'ютарны і інш.);
- *мэбля іншая* (вешалка і інш.).

Акрамя таго, мэбля разнастайная і **па канструкцыі**.

Мэбля, у якой можна змяняць яе прызначэнне і памеры, называецца *трансфармуемай* (рыс. 56, *а*). Да яе належаць: крэслы-ложкі, канапы-ложкі, ложкі, якія прыбіраюцца ў шафы або высоўваюцца адзін з-пад аднаго; вучнёўская парта-трансформер і інш. Гэта мэбля зручная, таму што дазваляе скараціць колькасць прадметаў, павялічваючы вольную прастору памяшканняў.

Рацыянальна выкарыстоўваць прастору кватэры дапамагае *ўбудаваная* мэбля (рыс. 56, *б*). Яна зручная і эканамічная. Асноўныя яе тыпы — шафы (шафы-купэ). Карысны аб'ём убудаванай мэблі большы, чым перасоўнай.

а



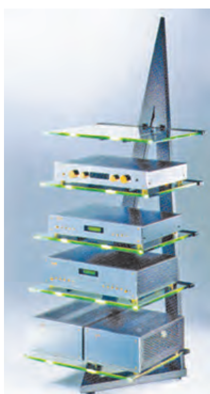
б

в

Рыс. 56. Віды мэблі па канструкцыі:
а — трансфармуемая;
б — убудаваная; *в* — секцыйная

а

б



в

Рыс. 57. Прадметы мэбліроўкі:
а — мэблевы гарнітур;
б — набор мэблі;
в — адзінкавыя вырабы

У сучасным інтэр'еры вялікае распаўсюджанне атрымала *секцыйная* мэбля, якая складаецца з некалькіх вырабаў (шаф, паліц) мэтавага прызначэння (рыс. 56, *в*).

Гэта дае магчымасць выкарыстоўваць іх у розных спалучэннях і варыянтах, дапамагае стварыць арыгінальныя інтэр'еры. Мэблевыя секцыі зручныя ў карыстанні, эканомяць плошчу.

Для добраўпарадкавання жылля мэбляй — мэбліроўкі — могуць быць выкарыстаны і *мэблевыя гарнітуры* — камплекты мэблі, прызначаныя для пэўнага пакоя (гасцінай, спальні, кухні і інш.) (рыс. 57, *а*).

Для мэбліроўкі пакоя зручныя *наборы мэблі* — групы прадметаў канкрэтнага прызначэння: для зоны адпачынку (канапа, крэсла, часопісны столік), ужывання ежы (стол, крэслы) і інш. (рыс. 57, *б*).

Асобную групу складаюць адзінкавыя мэблевыя вырабы (крэслы-ложкі, шафы, трумо, тумбы для апаратуры і інш.), якія дапаўняюць ужо складзенае абсталяванне (рыс. 57, *в*).

Галоўны прынцып мэбліроўкі — стварэнне зручнасці. Неабходна помніць, што:

- да ўсіх прадметаў мэблі павінен быць зручны падыход;
- праз функцыянальныя зоны адпачынку і працы не павінны праходзіць лініі руху, таму што гэта будзе перашкаджаць, адцягваць увагу тых, хто займаецца або адпачывае;
- у маленькім пакоі мэблю лепш расставіць уздоўж сцен: пакой будзе больш прасторны;
- цёмная мэбля будзе лепш глядзецца ў светлым пакоі і наадварот;
- у кожнага члена сям'і павінна быць свая «асабістая зона» (любімае крэсла, стол і інш.). Гэта важная ўмова захавання ў чалавека пачуцця абароненасці, якое дорыць нам родны дом.

1. Па якіх прыметах класіфікуецца бытавая мэбля? **2.** На якія віды падзяляецца мэбля па функцыянальным прызначэнні? **3.** Што такое трансфармуемая мэбля? **4.** Што з прапанаванай мэблі не адносіцца да корпуснай: тумба, камода, шафа для кніг, сафа, рабочы стол, сервант? Чаму? **5.** Што такое мэбліроўка? **6.** Выберыце з прапанаванага спіса мэблю для мэбліроўкі вучэбнай зоны: крэсла-ложак, буфет, шафа для адзення, сакрэтэр, банкетка, табурэт, сервант, крэсла, абедзенны стол, стэлаж. Аргументуйце свой выбар.

Гэта цікава

- Лепшай мэбляй для захоўвання шарсцяных рэчаў лічыцца мэбля, выраблена з кедру.
- Найбольш вялікімі сучаснымі аб'яднаннямі ў Беларусі, якія выпускаюць мэблю, з'яўляюцца «Бабруйскмэбля», «Гомельдрэў», «Мінскпраектмэбля», «Пінскдрэў» і інш.

Карысныя парады

- Плошча падлогі, якую займае мэбля, не павінна перавышаць 35—45 %.

Практычная работа № 19

Выбар аптымальнага варыянта размяшчэння мэблі

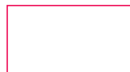
Мэта: навучыцца выбіраць аптымальны варыянт размяшчэння мэблі ў вучэбным кабінеце.

Абсталяванне: аловак, гумка, клей, нажніцы, каляровы кардон, рулетка або сантыметровая стужка.

Ход работы

1. Вызначце плошчу вучэбнага кабінета. Запішыце ў сшытак.
2. Высветліце, у які бок адчыняюцца дзверы, вокны.
3. Начарціце ў сшытку план вучэбнага кабінета ў маштабе 1 : 50.
4. У тым жа маштабе на асобным лісце кардона начарціце «габарыткі» мэблі.

шафа


стол

крэсла

5. Выражце «габарыткі» мэблі.
6. Размясціце «габарыткі» на вашым плане.
7. Перасоўвайце мэблю па чарцяжы, пакуль не знойдзеце найбольш удалы варыянт яе размяшчэння.

Памятайце:

- асвятленне пісьмовага стала павінна быць злева;
- паміж мэбляй і крыніцай цяпла павінен быць прамежак не менш за 25 см;
- улічвайце прастору, неабходную для таго, каб адчыніць дзверцы шафы, пераставіць крэслы, прайсці паміж сталамі.

8. Выбраўшы аптымальны варыянт размяшчэння мэблі, прыклейце «габарыткі» да плана.

АСНОВЫ ГАСПАДАРАННЯ

§ 33. Догляд мэблі

1. Якія віды прыбірання кватэры вы ведаеце?
2. Як даглядаюць мэблю пры правядзенні штодзённага прыбірання кватэры? Штотыднёвага прыбірання?

Тэрмін, на працягу якога мэбля будзе захоўваць прывабны знешні выгляд, у многім залежыць ад умоў яе эксплуатацыі. Незалежна ад таго, якая мэбля ў вас у кватэры, рэкамендуецца выконваць наступныя правілы яе эксплуатацыі:

- карыстацца любым мэблевым вырабам неабходна ў адпаведнасці з яго функцыянальным прызначэннем;
- не варта ставіць мэблю каля ацяпляльных прыбораў. Тэмпература ў кватэры не павінна перавышаць +22 °C. Павышаная вільготнасць, занадта высокая або нізкая тэмпература шкодзяць мэблі: яна пакрываецца плямамі, сеткай дробных расколін, робіцца цьмянай;
- не ставіць мэблю блізка ад балконных дзвярэй і акна, якое часта адчыняецца. Прамыя сонечныя прамяні выклікаюць пацьмяненне лаку, змяненне афарбоўкі, з’яўленне плям і расколін на паліраванай паверхні;
- мэблю неабходна ставіць на роўнае месца, каб пазбегнуць перакосаў і дэфармацыі асобных дэталей (дзверцаў, шуфляд);
- паверхню мэблі патрэбна засцерагаць ад механічных пашкоджанняў, пападання вільгаці, растваральнікаў, дотыку з гарачымі прадметамі;
- правільна даглядаць мэблю.

Догляд мэблі — гэта выдаленне пылу, забруджанняў, плям. Незалежна ад віду мэблі існуюць агульныя правілы яе догляду.

Прымяняюць два спосабы чысткі мэблі ад пылу: сухі і вільготны. Сухая чыстка прымяняецца ў адносінах да матэрыялаў, дзе выкарыстанне вады недапушчальна. Вільготная чыстка мэблі праводзіцца пры дапамозе розных водных раствораў спецыяльных сродкаў.

Працэс чысткі мэблі складаецца з двух этапаў: 1) выдаленне плям або забруджванняў, 2) чыстка ўсяго мэблевага вырабу.

Пры выдаленні забруджванняў і плям з паверхні мэблі рэкамендуецца прытрымлівацца некаторых асноўных правіл:

- выводзіць плямы адразу ж, як толькі яны з'явіліся на паверхні (у такім выпадку яны лёгка выводзяцца цёплай або халоднай вадой, у залежнасці ад паходжання плямы);
- перад тым як выводзіць пляму, сродак для чысткі неабходна пратэсціраваць на невялікім участку абіўкі, каб упэўніцца, што ён не пашкодзіць тканіну;
- састаў для вывядзення плям патрэбна выкарыстоўваць у невялікім аб'ёме і наносіць у кірунку ад мяжы плямы к цэнтру, каб пазбегнуць расцякання;
- для вывядзення старых забруджванняў (плям) патрэбна выкарыстоўваць спецыяльныя ачышчальнікі. У гэтым выпадку неабходна кіравацца інструкцыямі вытворцаў ачышчальнікаў;
- нельга выкарыстоўваць розныя чысцячыя сродкі адначасова.

Прытрымліваючыся гэтых нескладаных правіл, вывесці плямы з паверхні мэблі стане прасцей.

Мэблевае пакрыццё, у залежнасці ад сыравіннага саставу, мае рознае прызначэнне. Таму спосабы і сродкі догляду яго таксама розныя, азнаёміцца з якімі вам дапамогуць табліцы 17 і 18.

Табліца 17

Догляд мэблі

Паліраваная мэбля	Для сухой чысткі мэблі рэкамендуецца выкарыстоўваць спецыяльныя паліруючыя сурвэткі, прамочаныя саставам, які ўтрымлівае воск, антыстатыкі. ! Паліраваная паверхня не вытрымлівае вільготнай чысткі вадой — гэта прыводзіць да таго, што лак становіцца цьмяным. Пры чыстцы забруджванняў неабходна карыстацца спецыяльнымі спрэямі для паліраваных паверхняў. Плямы ад бруду можна пачысціць і сурвэткай, змочанай у малацэ, а затым насуха выцерці шарсцяной тканінай
Непаліраваная (маціраваная) мэбля	Чыстку ад пылу праводзяць сухой мяккай сурвэткай або пыласосам з мяккай насадкай. Пры забруджванні мэблю варта праціраць вільготнай мяккай тканінай, змочанай цёплай вадой з дабаўленнем невялікай колькасці мыльнага раствору нейтральнага мыйнага сродку (2 % — мыйны сродак, 98 % — вада). Затым патрэбна насуха выцерці мяккай сурвэткай
Мэбля, пакрытая пластыкам	Штодзённа праціраюць паралонавай губкай або сурвэткай, змочанай у чыстай вадзе або мыльным растворы. Пры забруджванні мыюць растворам любога пральнага парашку (1 ст. лыжка на 1 л вады) або чысцяць спецыяльнымі сродкамі

Мэбля з чырвонага дрэва	Для сухой чысткі выкарыстоўваюць спецыяльныя сурвэткі, насычаныя саставам, які ўтрымлівае воск, антыстатыкі. Пры забруджванні праціраюць вільготнай сурвэткай, затым выціраюць насуха льняной тканінай

Табліца 18

Догляд мяккай мэблі

Абіўка з шанілу	Чыстку ад пылу праводзяць з дапамогай пыласоса. Плямы выводзяць растворам з мыйным сродкам або мылам. Тлустыя плямы можна вывесці з дапамогай сумесі вады і 3—6 %-га аміячнага раствору
Абіўка з флоку	Сухая чыстка праводзіцца з дапамогай мэблевай шчоткі або пыласосам. Забруджванні выдаляюць растворам вады з мыйным сродкам
Абіўка з жакарду	Пыл можна выдаліць з дапамогай пыласоса, губкі або мяккай шчоткі. ! Пры чыстцы нельга выкарыстоўваць гарачую ваду або выводзіць, замываць плямы. Асноўную чыстку мэблі з жакарду павінны рабіць толькі прафесіяналы

Абіўка з аксаміту, велюру	! Нельга чысціць пыласосам. Пыл патрэбна выдаляць спецыяльнай шчоткай для чысткі мэблі. Можна вялікі кавалак тканіны намачыць у воцатна-салявым растворы (2 ст. лыжкі воцату і солі на 1 л вады), акрыць ім мэблю, а затым выбіваць выбівачкай. Па меры забруджвання тканіну прапалосквакць і зноў змочваць у растворы. Плямы можна вывесці з дапамогай ватнага дыска, змочанага ў бензіне. Пасля высыхання — працерці нашатырным спіртам
Абіўка з габелену	Сухая чыстка праводзіцца з дапамогай пыласоса
Абіўка з мікрафібры	Пыл выдаляецца з дапамогай пыласоса. Забруджванне ліквідуецца растворам вады са звычайнымі мыйнымі сродкамі або мылам
Абіўка са штучнай скуры	Пры забруджванні патрэбна працірáць ватным тампонам або мяккай губкай, змочанай у растворы мыйнага сродку. Тэмпература раствору 35—45 °C. Пасля чысткі рэшткі мыйнага сродку патрэбна выдаліць вільготнай сурвэткай і працерці насуха. Для надання мэблі «свежасці» працерці яе сіліконавым бляскам

Абіўка з натуральнай скуры	
	Пыл патрэбна выдаляць з дапамогай сурвэткі, змочанай у вадзе. Пляму, забруджванне ліквідуюць вільготнай губкай. Пры неабходнасці можна выкарыстоўваць мыльны раствор, пасля чаго зараз жа высушыць паверхню сухой сурвэткай. З-за высыхання тлустага рэчыва, якое надае скуры эластычнасць, адбываецца растрэскванне добрага боку. Каб гэтага не здарылася, неабходна 1—2 разы ў год змазваць (тлушчаваць) мэблю, выкарыстоўваючы для гэтага спецыяльныя губкі

Асартымент прэпаратаў побытавай хіміі, якія выпускае прамысловасць нашай рэспублікі, разнастайны. Так, напрыклад, для чысткі мяккай мэблі можна скарыстаць прэпараты «Ковроль», «Ковролин», «Хваля-Н», «Like». Для догляду паліраванай меблі — прэпаратам «Brestly».

Асаблівасці догляду канкрэтнага віду мэблі пазначаны ў інструкцыі, што дадаецца да мэблі, якую купляюць. Чыстку (у залежнасці ад абіўкі мэблі) праводзяць з дапамогай:

- спецыяльных сурвэтак (для сухога і вільготнага прыбірання, спонж), рукавіц для паліроўкі;
- паралонавай губкі (сухой або вільготнай, у залежнасці ад інструкцыі па доглядзе канкрэтнага вырабу);
- шчоткі з мяккім шчаціннем (жорсткае можа пашкодзіць паверхню мэблі);
- пыласоса (выкарыстоўваючы спецыяльную насадку для чысткі мэблі);
- параачышчальніка (ён не толькі ачышчае мяккую мэблю ад пылу і бруду, выводзіць плямы любога паходжання, але і знішчае мікробы і бактэрыі).

Беражыце сваю мэблю, і яна праслужыць вам доўгі час, будзе радаваць сваёй прыгажосцю!

1. Якое ўздзеянне аказваюць на мэблю вільготнасць, тэмпература? **2.** Чаму не рэкамендуецца ставіць мэблю каля балконных дзвярэй? **3.** Назавіце айчынныя прэпараты побытавай хіміі, якія выкарыстоўваюцца для догляду мэблі.

Карысныя парады

- Калі вы збіраецеся перасоўваць мэблю, натрыце ножкі сталоў, крэслаў парафінам.
- Каб шуфлядкі ў шафах, сталах высоўваліся лёгка, натрыце накіравальныя рэйкі мылам.

Практычная работа № 20
Складанне памяткі па доглядзе мэблі

Мэта: вывучыць асноўныя спосабы догляду мэблі і скласці памятку па яе доглядзе.

Абсталяванне: дадатковая літаратура па доглядзе мэблі.

Ход работы

1. Успомніце асноўныя віды пакрыцця мэблі і запоўніце адпаведныя (гарызантальныя) графы табліцы.

Від забруджвання (пашкоджання)	Від пакрыцця мэблі			
	Паліраванае пакрыццё			
Пляма ад бруду				

2. Успомніце віды забруджванняў (пашкоджанняў) мэблевых пакрыццяў і запоўніце адпаведныя (вертыкальныя) графы табліцы.

3. Карыстаючыся вучэбным дапаможнікам, дадатковай літаратурай, вызначце, як ліквідаваць забруджванне (пашкоджанне) кожнага віду пазначанага вамі пакрыцця, і запішыце ў адпаведную (вертыкальную) графу табліцы.

4. На аснове запоўненай табліцы складзіце памятку (алгарытм) па доглядзе мэблі.

§ 34. Догляд свяцільняў

1. Якія санітарна-гігіенічныя патрабаванні патрэбна выконваць пры правядзенні ўборкі кватэры?
2. У які від уборкі ўваходзіць догляд свяцільняў?

Каб у памяшканні было больш штучнага святла, свяцільні неабходна рэгулярна чысціць.

У залежнасці ад ступені забруджвання адрозніваюць сухую (ад пылу) і вільготную (у выпадку забруджвання) чыстку свяцільняў. Сухая чыстка праводзіцца па меры неабходнасці, а вільготная — не радзей аднаго разу ў тры месяцы. Пры сухой чыстцы свяцільні плафоны (абажуры) з пергаменту, пластмасы і тэкстылю чысцяць, не здымаючы. Пры вільготнай чыстцы свяцільні плафоны (абажуры) праціраюцца на месцы або здымаюцца (пры неабходнасці).

Для чысткі свяцільняў можна прымяняць прэпараты побытавай хіміі, якія выпускаюцца ў нашай рэспубліцы: паста, вадкасць, аэразоль. Напрыклад, «Блік» і інш.

Рэкамендацыі па чыстцы свяцільняў пададзены ў табліцы 19.

Табліца 19

Догляд свяцільняў

Сухая чыстка	Вільготная чыстка
СВЯЦІЛЬНІ З ХРУСТАЛЮ	
Ачыстку свяцільні ад пылу праводзяць пры дапамозе сухой антыстатычнай сурвэткі або антыстатычнай шчоткі ад пылу ў мяккіх бязворсавых пальчатках, каб не пакінуць слядоў пальцаў на хрусталі	Калі канструкцыя свяцільні не дазваляе зняць хрустальныя падвескі, то іх патрэбна акуратна, без нажыму (рухам зверху ўніз) працерці спачатку вільготнай сурвэткай, затым сухой. Калі канструкцыя свяцільні дазваляе зняць хрустальныя падвескі, то іх акуратна здымаюць і мыюць у халоднай вадзе з дабаўленнем спецыяльных сродкаў па доглядзе хрусталю. Затым апалоскваюць чыстай халоднай вадой і насуха прасушваюць сурвэткай. Пры апалосканні ў ваду можна ўліць крыху сінькі для бялізны. Гэта надасць хрусталю бляск
АБАЖУРЫ З ПЕРГАМЕНТУ	
Абажуры ачышчаюць ад пылу з дапамогай мяккай шчоткі	Абажуры праціраюць сурвэткай, змочанай у чыстай халоднай вадзе, і адразу ж выціраюць насуха

Сухая чыстка	Вільготная чыстка
ПЛАФОНЫ СА ШКЛА	
Шкляныя плафоны ачышчаюць ад пылу з дапамогай антыстатычнай сурвэткі або пэндзля. Плафоны з рыфленага і фактурнага шкла чысцяць з дапамогай шчоткі ад пылу	Забруджаны плафон здымаюць і мыюць у цёплай вадзе з дабаўленнем спецыяльных мыйных саставаў (або любым мыйным сродкам для мыцця аконнага шкла). Затым прамываюць у чыстай вадзе і праціраюць насуха сурвэткай або вафельным ручніком (ён не пакідае на шкле ворсу і разводаў)
АБАЖУРЫ З ТЭКСТЫЛЮ	
Спачатку абажуры неабходна прапыласосіць, выкарыстоўваючы спецыяльную мяккую насадку, затым пачысціць замшавай шчоткай або пэндзлем з натуральнага ворсу	! Вільготную чыстку абажураў з тэкстыльных матэрыялаў можна праводзіць толькі ў тым выпадку, калі матэрыял не ліняе і не садзіцца. Абажуры некалькі мінут прапалоскваюць у разведзеным у цёплай вадзе нейтральным мыйным сродку (з вадкім мылам або сродкам для мыцця посуду), затым у чыстай вадзе. Потым, для выдалення вільгаці, патрэбна асцярожна прамакнуць сурвэткай

Сухая чыстка	Вільготная чыстка
ПЛАФОНЫ З ФАРФОРУ	
Плафоны ачышчаюць ад пылу з дапамогай антыстатычнай сурвэткі	Плафон знімаюць і мыюць у цёплай вадзе з дабаўленнем мыйных сродкаў, прапалоскваюць у чыстай вадзе. Вымытыя плафоны праціраюць сухой сурвэткай
ПЛАФОНЫ З ПЛАСТЫКУ	
Гладкія плафоны ачышчаюць ад пылу з дапамогай антыстатычнай сурвэткі. Для чысткі плафонаў з паглыбленнямі выкарыстоўваюць мяккую шчотку	Плафоны праціраюць сурвэткай, змочанай у любым мыйным саставе, прамываюць чыстай вадой, высушваюць мяккай сухой сурвэткай

Пры чыстцы свяцільняў напружанне павінна быць адключана!

! Неабходна памятаць, што спецыяльныя сродкі па доглядзе свяцільняў патрэбна выкарыстоўваць толькі для іх ачысткі, а не мыць імі каркас свяцільні, так як гэта прыводзіць да псавання яго паверхні! Для чысткі каркаса выкарыстоўваюць сродкі па доглядзе матэрыялу, з якога ён зроблены.

1. Што неабходна памятаць пры чыстцы свяцільняў? **2.** У чым заключаецца догляд свяцільняў? **3.** Якія прэпараты побытавай хіміі можна прымяніць для догляду свяцільняў?

§ 35. Меры засцярогі пры абыходжанні з прэпаратамі побытавай хіміі

1. Што адносіцца да прэпаратаў побытавай хіміі?
2. Як захоўваюць прэпараты побытавай хіміі?

З кожным годам усё больш тавараў побытавай хіміі з'яўляецца на прылаўках магазінаў. Розныя парашкі, пасты, вадкасці, аэразолі палягчаюць працу, эканомяць час, дапамагаюць утрымліваць у парадку мэблю, свяцільні.

Але гэтыя прэпараты могуць быць і небяспечныя, калі не выконваць правілы засцярогі, парушаць інструкцыі, указаныя на ўпакоўцы, прымяняць прэпараты не па прызначэнні.

Запомніце простыя, але неабходныя **меры засцярогі:**

- сродкі побытавай хіміі патрэбна захоўваць у спецыяльна адведзеных месцах;
- усе ўпакоўкі з хімічнымі рэчывамі павінны мець этыкеткі;
- перад прымяненнем сродкаў патрэбна ўважліва прачытаць інструкцыю і дакладна выконваць яе;

- хімічныя сродкі неабходна прымяняць у колькасці, прыведзенай у інструкцыі;
- пры абыходжанні з прэпаратамі побытавай хіміі неабходна надзяваць гумавыя пальчаткі. Пасля завяршэння работы трэба добра вымыць рукі цёплай вадой з мылам.

Асобыя правілы засцярогі патрэбна выконваць пры абыходжанні з *аэразольнымі балончыкамі*:

- захоўваць аэразольныя балончыкі неабходна ў вертыкальным становішчы ў халаднаватым месцы, аддаленым ад крыніц цяпла;
- пры распыленні аэразолю нельга запальваць газавыя гарэлкі;
- аэразольныя балончыкі неабходна выкідваць пасля поўнага выдалення змесціва.

Нельга разбіраць, кідаць у агонь балончыкі нават пасля выкарыстання!

1. Для чаго неабходна выконваць меры засцярогі пры абыходжанні з прэпаратамі побытавай хіміі? **2.** Пералічыце правілы абыходжання з гэтымі прэпаратамі. **3.** Якія правілы засцярогі неабходна выконваць пры абыходжанні з аэразольнымі балончыкамі?

Гэта цікава

- Рэцэпты побытавых хімічных прэпаратаў былі вядомыя з I ст. да н. э. у культурных цэнтрах Міжземнамор'я, Індыі, Кітая.
- Першы патэнт у свеце меў прамое дачыненне да побытавай хіміі (1617 г., Англія). У ім паведамлялася пра новы спосаб засцярогі даспехаў ад іржы з дапамогай пакрыцця іх спецыяльным саставам.

АЗБУКА ЭТЫКЕТУ

§ 36. Падрыхтоўка да прыёму гасцей

1. Што такое этыкет?
2. Якія віды сталовай бялізны выкарыстоўваюць пры сервіроўцы стала?

Дом — гэта не толькі прастора, напоўненая рэчамі. Гэта перш за ўсё гармонія, утульнасць і цяпло, народжаныя і створаныя густам, настроем і пачуццямі тых людзей, якія ў ім жывуць. Адвеку беларусы славіліся сваёй гасціннасцю. Уменне прымаць гасцей — гэта сапраўднае мастацтва. Неабходна вельмі многа ведаць, каб стаць гасціннай гаспадыняй. Існуе некалькі агульнапрынятых правіл, якія важна выконваць.

Людзей, якіх вы хочаце запрасіць у госці, папярэдзьце загадзя ў вуснай або пісьмовай форме. Гэта можна зрабіць асабіста пры сустрэчы, па тэлефоне або паслаць запрашэнне.

Каб свята атрымалася, загадзя складзіце падрабязны план яго падрыхтоўкі і правядзення. Падыдзіце да складання плана творча — і свята можа ператварыцца ў незабыўнае. Акрамя падзякі гасцей вы самі атрымаеце вялікую асалоду ад гэтага.

Кватэру з нагоды свята можна ўпрыгожыць кветкамі, галінкамі, шарыкамі, гірляндамі. Жартоўныя лозунгі-прывітанні, афішы, малюнкі са спецыяльна падабранымі надпісамі, яркая насценгазета ўзмоцняць эфект свята.

Прадумайце, дзе госці змогуць распрануцца і прывесці сябе ў парадак, пакінуць свае сумкі, парасоны, абутак.

У мастацтве прыёму гасцей сервіроўка (убранне) стала — адзін з важнейшых момантаў.

Уяўленне пра прыгожа сервіраваны стол, як правіла, пачынаецца з чыстага, добра адпрасаванага абруса, роўна, акуратна разасланага на стале.

Памятайце, што абрус павінен:

- адпавядаць памеру і форме стала;
- па колеры гарманіраваць або кантраставаць з посудам;
- адлюстроўваць прычыну свята (напрыклад, святкаванне юбілею патрабуе белага абруса);
- упісвацца ў інтэр'ер памяшкання.

Рыс. 58. Афармленне святочнага стала

Часам абрус на святочным стале зверху засцілаюць наперонам або дарожкай. У такім выпадку, пры ўдалым спалучэнні колеру, стол набывае дадатковую прыгажосць (рыс. 58).

У адпаведнасці са святочным меню расстаўляецца сталовы посуд, раскладваюцца сталовыя прыборы.

Неабходная прыналежнасць стала — сурвэткі. Прыгожа складзеныя сурвэткі з тканіны, што гармануюць па колеры з абрусам, эфектна ўпрыгожваюць стол.

Цудоўнае ўпрыгажэнне святочнага стала — кветкі. Яны падкрэсліваюць атмасферу свята, радуюць сваёй прыгажосцю і водарам. Састаўляючы кампазіцыю, імкніцеся захаваць натуральны шарм кветак. Лугавы букет, напрыклад, добра глядзіцца ў простай вазе з натуральнага матэрыялу, ружы — у хрустальнай вазе. Кветкі на стале павінны спалучацца з усёй сервіроўкай і не ствараць нязручнасці гасцям.

Усё часцей на святочным стале можна ўбачыць кувертныя карткі і карты меню (рыс. 59).

Рыс. 59. Кувертныя карткі і карты меню

Кувертныя карткі — гэта настольныя карткі з указаннем імёнаў гасцей. Пастаўце іх побач са сталовымі прыборамі. Так вы зможаце пасадзіць побач гасцей, якіх хочаце пазнаёміць, рассадзіць тых, хто і без таго часта мае зносіны адно з адным.

Карты меню — гэта пералік страў, якія будуць прапанаваны гасцям. Афармленыя з фантазіяй, яны становяцца прывабным дэкаратыўным элементам сервіроўкі стала, прадчуваннем смачнай вячэры або абеду.

Афармленыя прыгожа, з фантазіяй, у адным стылі, кувертныя карткі і карты меню надаюць закончанасць сервіроўцы. Пасля свята падарыце іх гасцям як сувенір.

Выбіраючы колеравую палітру афармлення стала, улічвайце пару года. Вясной, напрыклад, дарэчы жоўты або зялёны абрус, вясенняя кампазіцыя, кувертныя карткі і карты меню ў форме матылька, кольца для сурвэтак, афармленае кветкамі і г. д. (рыс. 60).

Рыс. 60. Сервіроўка «веснавога» стала

Рыс. 61. Фірменная страва

Пара года ўлічваецца і пры складанні меню. Пры гэтым важна помніць, што гасціннасць выяўляецца не вялікай колькасцю закусак і страў, а іх добрым гатаваннем, эстэтычным афармленнем.

Упрыгажэннем стала можа стаць арыгінальная фірменная страва, якая атрымліваецца толькі ў вас, і, вядома, салодкія стравы, прыгожыя па форме і колеры (рыс. 61).

Каб пазбегнуць лішніх хваляванняў, усе прыгатаванні пастарайцеся закончыць не пазней як за гадзіну да прыходу гасцей. За гэты час крыху адпачніце, прывядзіце сябе ў парадак. Але памятайце аб адным з правіл этыкету: не імкніцеся пераўзысці сваім уборам, прычоскай запрошаных гасцей.

1. У якой форме можна запрасіць гасцей? **2.** Што неабходна ўлічваць пры падрыхтоўцы кватэры к святу? **3.** Для чаго патрэбны кувертныя карткі, карты меню? **4.** Назавіце патрабаванні, якія прад'яўляюць да абруса пры сервіроўцы стала. **5.** Што варта ўлічваць пры расстаноўцы кветак на святочным стале? **6*.** Складзіце алгарытм (паслядоўнасць дзеянняў) падрыхтоўкі да прыёму гасцей.

Гэта цікава

- Самым старадаўнім сталовым прыборам з'яўляецца нож, які з'явіўся ўжо ў першабытнаабшчынным ладзе. Лыжка з'явілася дзве тысячы гадоў таму назад. Відэлец — толькі ў XVII ст.

Практычная работа № 21

Выраб карты меню і кувертных картак

Карта меню

Мэта: навучыцца выраблящь карту меню.

Абсталяванне: каляровы кардон, каляровая папера, альбомны ліст, каляровыя алоўкі, нажніцы, клей, фламастары, лінейка.

Ход работы

1. Складзіце ліст каляровага кардону напалам, разрэжце.
2. Атрыманую частку ліста складзіце напалам, каб атрымалася паштоўка. Гэта будзе карта меню, якую патрэбна прыгожа афарміць.
3. З альбомнага ліста паперы выражце палоску памерам 3 × 7 см (форма палоскі можа быць іншая). Край палоскі можна выразаць зубчыкамі.
4. На атрыманай палосцы зрабіце фламастарам надпіс «Меню» (літары можна выразаць з каляровай паперы або набраць на камп’ютары).
5. Наклейце на каляровую аснову.
6. З альбомнага ліста выражце прамавугольнік памерам 11 × 17 см.
7. Напішыце на ім прыгожым шрыфтам (можна набраць на камп’ютары) парадак святочных страў. Укладзіце меню ў карту меню.
8. Афарміце карту меню і меню ў адным стылі.

Кувертная картка «Яблык»

Мэта: навучыцца выраблящь кувертныя карткі.

Абсталяванне: каляровая папера, кардон, альбомны ліст, дрот (15 см), яблык, каляровыя алоўкі, нажніцы, клей, фламастары, лінейка.

Ход работы

1. Выражце з каляровай паперы яблык.

2. Наклейце яго на альбомны ліст і акуратна выражце па контуры.

3. З кардону выражце палоску памерам 7×15 см.

4. На край карткі прыклейце выразаны яблык.

5. Напішыце (наклейце) на атрыманай картцы імя запрошанага.

6. Вазьміце дрот, скруціце адзін канец у выглядзе спіралі. Устаўце зробленую картку ў спіраль.

7. Падрыхтаваную кувертную картку ўваткніце ў свежы яблык.

З а ў в а г а. Кувертную картку можна зрабіць і без дроту.

§ 37. Прыём гасцей. Правядзенне свята

1. Што ўключае паняцце «застольны этыкет»?
2. Якія прыёмы складвання сурвэтак вам вядомыя?

Рыс. 62. Бэйдж

Пачатак свята — заўсёды самы клопатны час. Сустраканне гасцей, іх знаёмства адно з адным — усё павінна праходзіць натуральна і нязмушана. Прадстаўляючы гасцей, выразна агучвайце іх імёны. А можа, вам спадабаецца такі варыянт: вітаючы госця, гаспадар дома прышпільвае яму *бэйдж* (картку з імем) (рыс. 62).

Калі госць прыйшоў да вас упершыню, пакажыце месца, дзе можна паправіць валасы, вымыць рукі, патэлефанаваць і г. д. Ён будзе ўдзячны вам за гэта. Хатнія тапачкі прапаноўваюць толькі ў вельмі вузкім асяроддзі гасцей або тым, хто просіць аб гэтым.

Галоўная задача ветлівай гаспадыні — стварыць прыемную, сяброўскую атмасферу, каб кожны адчуваў сябе ў вашым доме камфортна.

Госці звычайна прыходзяць не ўсе адначасова. Перад святочным абедам (вячэрай) можна накрыць яшчэ маленькі столік: паставіць талеркі з садавінай, сокі, лёд і саломкі для кактэйляў. Няхай госці самі змешваюць і дэгустуюць сумесі. Гэта дапаможа стварыць нязмушаныя абставіны. Дапоўніць свята нягучная, спакойная музыка. Стварыць прыемную атмасферу і добры настрой дапаможа і адпаведнае асвятленне.

Ваша галоўная задача — рабіць усё, каб кожны з запрошаных адчуваў сябе жаданым госцем. Асабліва гэта варта ўлічваць, прымаючы падарункі.

- Памятайце, што чалавек, які выбіраў падарунак, хацеў прынесці вам задавальненне. Жаданне зрабіць прыемнае ацэньваецца даражэй чым сам падарунак.
- Не дэманструйце абыякавасць да падарунка і незацікаўленасць у ім. Падзякуйце дарыльшчыку і адразу ж, у яго прысутнасці, разгарніце падарунак, шчыра парадуйцеся.
- Прымаючы падарункі, па магчымасці каменціруйце свае пачуцці («Я так даўно марыла аб...», «Як удала ты выбраў...»).
- Калі падарунак вам не даспадобы (ці ўжо ёсць такая рэч), ні ў якім разе не паказвайце гэта.
- Торт, садавіну або цукеркі, якія прынеслі госці, падайце на стол.

Каб свята атрымалася ўдалым, не прымушайце гасцей чакаць тых, хто спазняецца больш за 15—20 мін. Затым запрашайце гасцей да стала. Згодна этыкету, гаспадыня першай займае месца, паказваючы прыклад гасцям. Ганаровымі лічацца месцы каля гаспадароў.

Колькі страў падаваць — залежыць ад вас, але паслядоўнасць патрэбна выконваць: закускі — гарачае (спачатку рыбу, пасля мяса) — дэсерт. Прапаноўваючы паспытаць тую ці іншую страву, не будзьце дакучлівай. Пераканаўшыся, што госці пад'елі, гаспадыня першая ўстае з-за стала, падаючы прыклад гасцям.

Весці гутарку за святочным сталом — вялікае майстэрства. Вы павінны быць дыпламатычнай: згладжваць уражанне ад чыёй-небудзь бестактоўнасці, прапаноўваць тэму гутаркі, калі ўзнікла паўза, не дапускаць плётак пра адсутных і г. д.

Прадугледзьце два перапынкі: перад падачай гарачага і дэсерту. Перад гарачым замяніце толькі талеркі. Перад дэсертам, прыбраўшы ўсё са стала, сервіруйце стол для кавы (чаю). Згодна з этыкетам прыняты тры варыянты падачы гэтых напіткаў:

1. Падаваць іх разлітымі па кубках, падносячы з правага боку ад госця.

2. Паставіць кафейнік (чайнік) на стол, даючы гасцям магчымасць наліць сабе самім.

3. Паставіць на стол пустыя кубкі, а затым паступова іх напоўніць, абносячы вакол стала кафейнік (чайнік).

Выберыце для сябе найбольш зручны з прапанаваных спосабаў.

Прадумайце загадзя, чым будуць запоўнены перапынкі. Для гэтага добра падрыхтаваць некалькі варыянтаў баўлення вольнага часу. Гэта могуць быць гульні, тэсты, віктары-

ны, конкурсы, латэрэі, самадзейны экспромт-канцэрт. Свята атрымаецца цікавым і аб'яднае ўсіх гасцей, калі кожны зможа прыняць у іх удзел і атрымаць маленькі сувенір.

Паклапаціцеся і пра танцавальную частку свята. Загадзя падбярыце дыскі з хуткай, дынамічнай і спакойнай музыкай, каб улічыць густы ўсіх гасцей.

Але вось свята скончылася. Ваш абавязак — праводзіць гасцей да дзвярэй, дапамагчы апрануцца, падзякаваць за прысутнасць.

1. Што неабходна памятаць, прымаючы падарунак? **2.** Што варта ўлічваць пры рассаджванні гасцей за сталом? **3.** У якой паслядоўнасці падаюць стравы? **4.** Што трэба ўлічваць у танцавальнай частцы свята? **5.** Якія правілы этыкету неабходна выконваць, праводзячы гасцей? **6*.** Складзіце алгарытм правядзення свята.

Гэта цікава

- Звычай гасціннасці прыйшоў да нас са Старажытнага Рыма.
- Скандынавы ўвялі ў этыкет правіла займаць самыя пачэсныя месцы за сталом найбольш шаноўным гасцям.
- На дварцовых прыёмах у караля-сонца Людовіка XIV гасцям уручаліся карткі з напісанымі на іх правіламі паводзін. Ад назвы карткі — «этыкетка» і пайшло слова «этыкет».

Практычная работа № 22

Выраб кольца для сурвэтак «Страказа»

Мэта: навучыцца вырабляць кольца для сурвэтак.

Абсталяванне: аксамітная папера, альбомны ліст, мяккі дрот у тэкстыльнай абмотцы (45 см), каляровыя алоўкі, нажніцы, універсальны клей.

Ход работы

1. Адрэжце 15 см дроту ў тэкстыльнай абмотцы.

2. Сагніце адрэзаны кавалак з аднаго боку ў выглядзе галоўкі страказы.

3. Намалюйце на лісце са сшытка крылы і выражце іх.

4. Кожнае крыльца пакладзіце на аксамітавую паперу, акуратна абвядзіце алоўкам контуры і выражце.

5. Пакладзіце 2 пары крыльцаў (вялікія і маленькія) паралельна і кропляй універсальнага клею прыклейце зверху да цела страказы. Злёгку прыцісніце па баках, каб крыльцы крыху прыпадняліся.

6. Кавалак дроту даўжынёй 30 см скруціце падвойным кольцам (дыяметр 5—7 см).

7. Да падрыхтаванага кольца для сурвэтак прыклейце страказу.

Раздзел 4

АСНОВЫ ВЫРОШЧВАННЯ РАСЛІН

Кветкава-дэкаратыўныя расліны сталі неад'емнай часткай нашых гарадоў і вёсак. Яны прыносяць людзям радасць і ў святы, і ў будні.

Разнастайныя біялагічныя асаблівасці кветкава-дэкаратыўных раслін патрабуюць і розных умоў вырошчвання. Таму, перш чым пачаць іх разводзіць, неабходна вывучыць правілы арганізацыі работы з кветкава-дэкаратыўнымі раслінамі.

Вы пачынаеце вывучаць раздзел «Асновы вырошчвання раслін». На кожных занятках будзеце карыстацца сельскагаспадарчым інвентаром.

Падчас выканання практычных работ на дзялянцы неабходна выконваць правілы бяспечнай работы і санітарна-гігіенічныя патрабаванні.

1. Выконваць практычныя работы на дзялянцы належыць у спецыяльным адзенні (халат або баваўняны фартух з нагруднікам, галаўны ўбор з баваўнянай тканіны, рукавіцы камбінаваныя).

2. Лапаты, граблі, матыкі належыць несці ў вертыкальным становішчы так, каб рабочая частка была накіравана ўніз.

3. Праз кожныя 20—30 мін працы (па ўказанні настаўніка) рабіць 10-мінутны перапынак.

4. Ужываць ежу пры выкананні практычных работ на дзялянцы забараняецца.

5. У выпадку траўмы або пагаршэння самаадчування адразу ж спыніць выкананне практычнай работы і паведаміць настаўніку пра здарэнне.

6. Па заканчэнні работы належыць ачысціць інвентар, зняць спецыяльнае адзенне і памыць рукі.

7. Па заканчэнні заняткаў інвентар, які выкарыстоўваўся, неабходна паставіць у спецыяльна адведзенае для гэтага месца і паведаміць настаўніку аб выкананні практычнай работы.

§ 38. Значэнне кветкава-дэкаратыўных раслін

Якое значэнне маюць пакаёвыя расліны ў жыцці чалавека?

Свет кветкава-дэкаратыўных раслін разнастайны і дзівосны! З даўніх часоў кветкі абуджаюць у людзей пачуццё прыгожага, радуюць сваёй духмянасцю. Ужо 7—8 тысяч гадоў таму назад людзі ўпрыгожвалі палацы і храмы кветкамі; спачатку — дзікарослымі, потым пачалі вырошчваць іх у садах. Свяшчэнныя гаі Старажытнай Грэцыі былі багатыя на ружы, гваздзікі, нарцысы, лілії і іншыя кветкі.

Падчас падарожжаў і ваенных паходаў людзі не маглі прайсці абыякава міма дзівосных раслін і, вяртаючыся на Радзіму, прывозілі насенне, цыбуліны і самі кветкавыя расліны. Так у Еўропу з Амерыкі трапілі вяргіні, флёксы; з Азіі — бэз; бягонія прывезена з берагоў Амазонкі; азаліі — з Кітая і Японіі.

На працягу многіх стагоддзяў людзі не толькі вырошчваюць кветкава-дэкаратыўныя расліны, але і выводзяць новыя гатункі гэтых культур. Дзякуючы карпатлівай працы селекцыянераў сягоння існуе больш за 30 тысяч гатункаў руж, 10 тысяч гатункаў цюльпанаў і вяргінь, 4 тысячы гатункаў касачоў і іншых кветкава-дэкаратыўных раслін. З кожным годам колькасць відаў і гатункаў дэкаратыўных раслін павялічваецца.

Дэкаратыўныя кветкавыя расліны з'яўляюцца самай шматлікай і разнастайнай групай раслін. Да групы кветкава-дэкаратыўных раслін адносяць драўнінныя (рабіна, ліпа), куставыя (жасмін, бэз) і травяністыя (цюльпаны, настурцыя) расліны (рыс. 63).

Значэнне кветкава-дэкаратыўных раслін вялікае.

Яны выконваюць эстэтычную функцыю ў жыцці чалавека, дабратворна ўздзейнічаюць на яго псіхалагічны і эмацыянальны стан.

Адны з іх вырошчваюць дзеля прыгожай кветкі (азалія, кала), другія — дзеля духмянасці

а

б

в

Рыс. 63. Групы кветкава-дэкаратыўных раслін: *а* — драўнінныя; *б* — куставыя; в — травяністыя

Азалія

Мацыёла

Калус

Рыс. 64. Кветкава-дэкаратыўныя расліны

(мацыёла, рэзеда), трэція — дзеля арыгінальнай формы і афарбоўкі лісця (аралія, калус) (рыс. 64).

Жывыя кветкі выкарыстоўваюцца на працягу ўсяго года. Яны неабходныя для афармлення месцаў азелянення, а таксама для атрымання зрэзанага матэрыялу, прымяняюцца для рознага віду аранжыровак (букетаў, карцін, кампазіцый і г. д.).

Зялёныя насаджэнні — гэта адзін з асноўных элементаў добраўпарадкавання населеных пунктаў. Разам з эстэтычным, яны маюць і велізарнае санітарнае значэнне, абараняючы гарады і пасёлкі ад дыму, выхлапных газаў і пылу. Лісце і кветкі многіх дэкаратыўных раслін выдзяляюць у паветра фітанцыды — асаблівыя лятучыя рэчывы, якія знішчаюць хваробатворныя бактэрыі. Расліны робяць мікраклімат гарадоў больш спрыяльным для жыцця чалавека: у спякотны і сухі перыяд павышаюць вільготнасць паветра, зніжаюць яго тэмпературу ў спякоту і павышаюць яе ў халодны перыяд, паніжаюць узровень ультрафіялетавага выпраменьвання.

Многія кветкавыя расліны выкарыстоўваюцца ў харчовай і лекавай прамысловасці.

Кветкаводства ў Беларусі — гэта цэлая прамысловая галіна. Вырошчваннем кветак займаюцца буйныя гаспадаркі

Рыс. 65. Прыклады азелянення

і кветкава-дэкаратыўныя гадавальнікі. У рэспубліцы створаны навукова-даследчы інстытут, вопытныя станцыі, Батанічны сад, станцыі юннатаў.

Вялікае значэнне ў нашай рэспубліцы надаецца «зялёнаму будаўніцтву»: азеляненню вуліц, тэрыторый заводаў і фабрык, школ, жылых мікрараёнаў, стварэнню зон адпачынку — сквераў і паркаў (рыс. 65). Сучаснае кветкаводства накіравана на тое, каб кветкава-дэкаратыўныя расліны былі размешчаны эфектыўна, рацыянальна і па-мастацку спалучаліся паміж сабой. Такі кірунак работы атрымаў назву *ландшафтны дызайн*.

1. Якія расліны адносяць да групы кветкава-дэкаратыўных? **2.** Якое значэнне маюць кветкава-дэкаратыўныя расліны для чалавека? **3***. Што адбудзецца, калі з жыцця чалавека знікнуць кветкава-дэкаратыўныя расліны?

§ 39. Класіфікацыя кветкава-дэкаратыўных раслін

1. Якія групы пакаёвых раслін вы ведаеце?
2. Якія віды кветкава-дэкаратыўных раслін выкарыстоўваюць для вертыкальнага азелянення?

Свет кветкава-дэкаратыўных раслін разнастайны, таму ў аснову іх класіфікацыі могуць быць пакладзены розныя прыметы.

Па **ўмовах вырошчвання** іх дзеляць на расліны адкрытага грунту і аранжарэйныя (рыс. 66).

Петунія

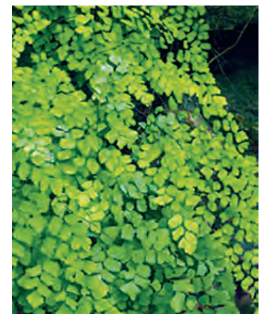
Лілея

Віёла (браткі)

а

Архідэя

Альстрамерыя



Папараць

б

Рыс. 66. Групы раслін паводле ўмоў вырошчвання: *а* — расліны адкрытага грунту; *б* — аранжарэйныя расліны

Аксаміткі

Касмея

а

Званочак

Маргарытка

б

Флёксы

Півоня

в

Рыс. 67. Групы раслін з рознай працягласцю жыцця: *а* — аднагадовыя; *б* — двухгадовыя; *в* — шматгадовыя

Па **працягласці жыцця** — на аднагадовыя, двухгадовыя і шматгадовыя (рыс. 67).

Аднагадовыя кветкавыя расліны (летнікі) заканчваюць цыкл развіцця на працягу аднаго сезона і размнажаюцца насеннем.

Двухгадовыя кветкавыя расліны цвітуць і адміраюць на другім годзе жыцця.

Шматгадовыя кветкавыя расліны (мнагалетнікі) маюць травяністыя парасткі, якія пасля заканчэння вегетацыі штогод адміраюць, і шматгадовыя падземныя органы — каранеклубні, карэнішчы, клубнецыбуліны.

Па **спосабе выкарыстання** кветкавыя культуры можна падзяліць на дывановыя, бардзюрныя, павойныя, ампельныя, масіўна-дэкаратыўныя (рыс. 68).

Алісіум
а

Агератум
б

Клемаціс
в

Бягонія
г

Канна
д

Рыс. 68. Групы раслін паводле спосабу выкарыстання: *а* — дывановыя; *б* — бардзюрныя, *в* — павойныя, *г* — ампельныя, *д* — масіўна-дэкаратыўныя

Дывановыя расліны — шматкветкавыя нізкарослыя расліны з дробным лісцем, моцным кустом.

Бардзюрныя — нізкарослыя, якія абрамляюць клумбы.

Павойныя і *ампельныя* характарызуюцца тым, што іх парасткі звісаюць, сцелюцца або чапляюцца.

Масіўна-дэкаратыўныя — высокія расліны з дэкаратыўным лісцем, якія выкарыстоўваюцца для адзіночнай або групавой пасадкі.

Паводле **дэкаратыўнай прыкметы** кветкава-дэкаратыўныя расліны падзяляюць на прыгожа квітнеючыя, лістава-

Петунія
а

Хоста
б

Ружа
в

Фізаліс
г

Эхеверыя
д

Рыс. 69. Групы раслін паводле дэкаратыўнай прыметы: *а* — прыгожаквітнеючыя; *б* — лістава-дэкаратыўныя; *в* — расліны з духмянымі і прыгожымі кветкамі; *г* —расліны з дэкаратыўнымі пладамі; *д* — расліны з дэкаратыўным агульным відам

дэкаратыўныя, расліны з араматнымі і прыгожымі кветкамі, расліны з дэкаратыўным агульным выглядам (рыс. 69).

Дадзеную класіфікацыю прымяняюць у залежнасці ад мэты ствараемага кветніка.

1. Па якіх прыкметах можна класіфікаваць кветкава-дэкаратыўныя расліны? **2.** На якія групы падзяляюцца кветкавыя культуры паводле спосабу выкарыстання? **3*.** Дайце характарыстыку сваёй любімай кветкава-дэкаратыўнай расліне ў адпаведнасці з усімі групамі класіфікацыі.

§ 40. Умовы вырошчвання кветкава-дэкаратыўных раслін

1. Якія ўмовы неабходна выконваць пры вырошчванні пакаёвых раслін?
2. Што патрэбна ўлічваць пры размяшчэнні раслін у кватэры?

Асноўнае значэнне пры вырошчванні кветкава-дэкаратыўных раслін мае глеба. Яна з'яўляецца асяроддзем, якое забяспечвае расліны ўсімі неабходнымі элементамі харчавання.

Паводле **механічнага саставу** глеба бывае: *суглінкавая, гліністая, пясчаная, супясчаная, тарфяная.* Сярод лепшых вызначаюцца суглінкавая і супясчаная глеба. Кожная мае дастатковы запас пажыўных рэчываў, добра ўтрымлівае ваду і паветра.

Для паляпшэння ўрадлівасці глебы ў яе дадаюць пясок, торф, кампост, перагной, гліну. У некаторых раёнах Беларусі глеба мае павышаную кіслотнасць. Паказчыкам таго, што глеба кіслая, з'яўляецца вырастанне на ёй шчаўя, хвашчоў, моху. Для зніжэння кіслотнасці ў глебу ўносяць вапну парашковую (пушонку) або даламітавую муку. Для нармальнага развіцця кветкава-дэкаратыўных раслін звычайна патрабуецца нейтральная або слабакіслая глеба.

Для вырошчвання расады кветкава-дэкаратыўных раслін загадзя назапашваюць садовай зямлі, якая бывае розных відаў: дзярновая, перагнойная, ліставая, тарфяная, кампоставая. У кожнага віду розныя ўласцівасці. *Дзярновая зямля* — самая цяжкая, порыстая; *перагнойная* — лёгкая, рыхлая, найбольш багатая пажыўнымі рэчывамі; *ліставая* і *тарфяная землі* таксама лёгкія і рыхлыя, але ўтрымліваюць мала пажыўных рэчываў. Якасць і фізічныя ўласцівасці кампоставай зямлі залежаць ад матэрыялаў, з якіх яна прыгатавана. Часцей за ўсё садовыя землі выкарыстоўваюць у сумесі.

Удабрэнні

Расліны паглынаюць з глебы вялікую колькасць пажыўных рэчываў, таму неабходна сістэматычна ўносіць у глебу ўдабрэнні. Вы ўжо ведаеце, што ўдабрэнні бываюць мінеральныя і арганічныя. У глебу іх уносяць у сухім і вадкім выглядзе.

Мінеральныя ўдабрэнні

Азотныя ўдабрэнні ўносяць для ўзмацнення росту і развіцця раслін. Пры недахопе азоту ў раслін слабая кусцістасць, тонкія парасткі, дробнае лісце жаўтавата-зялёнага колеру, дачасны лістапад. Азотныя ўдабрэнні звычайна ўносяць вясной.

Фосфарныя ўдабрэнні ўзмацняюць цвіценне і закладванне пладовых пупышак. Пры недахопе фосфару прыпыняецца рост раслін, на лістах з’яўляюцца чырвоныя і фіялетавыя плямы, лісце паступова ападае. Фосфарныя ўдабрэнні ўносяць пры асенняй і вясенняй перакопцы зямлі.

Калійныя ўдабрэнні садзейнічаюць росту раслін і іх большай холадаўстойлівасці. Пры недахопе калію рост раслін замаруджваецца, лісце набывае сінявата-зялёную афарбоўку, скручваецца і засыхае. Лепшы час унясення калійных удабрэнняў — восенню.

Акрамя простых мінеральных удабрэнняў, выпускаюцца *складаныя* і *змешаныя*, у састаў якіх уваходзіць некалькі неабходных для сілкавання раслін элементаў.

Мікраўдабрэнні. Для росту і развіцця раслін некаторыя *мікраэлементы* неабходныя ў нязначнай колькасці. Гэта медзь, сера, магній, бор і інш. Хімічная прамысловасць выпускае стандартны набор мікраўдабрэнняў, які поўнасцю забяспечвае расліны мікраэлементамі.

Арганічныя ўгнаенні. Лепшым з іх лічыцца гной, які ўтрымлівае ўсе неабходныя раслінам пажыўныя рэчывы.

Лепшы час для яго ўнясення — перад асенняй глыбокай перакопкай.

У кветкаводстве прымяняюцца і *кампосты* — угнаенні, прыгатаваныя з гною, торфу, арганічных рэшткаў.

Інвентар і абсталяванне

Абавязковай умовай выканання любых работ з кветкава-дэкаратыўнымі раслінамі з'яўляецца зручны ручны інвентар (рыс. 70).

Для падрыхтоўкі глебы выкарыстоўваюцца лапаты, вілы, граблі. Для пасадкі і выкопвання раслін — лапаты з выгнутымі ручкамі, пікіровачныя калочкі, шуфлік; выка-

Рыс. 70. Інвентар для догляду і апрацоўкі глебы: *1* — лапата садовая; *2* — лапата ўніверсальная; *3* — вілы садовыя; *4* — граблі; *5* — пласкарэз Фокіна; *6, 7, 8* — рыхліцелі; *9* — шуфлік; *10* — секатар садовы; *11* — матыка; *12* — палівачка

Рыс. 71. Спецыяльнае абсталяванне:
а — ранцавы маторны апырсквальнік; *б* — палівачны шланг;
в — каляска-мяшок для збору травы і лісця

рыстоўваюцца таксама рулеткі, шнуры. Для догляду раслін прымяняюць матыкі, палівачкі, рыхліцелі розных відаў. Аблягчае догляд кветкава-дэкаратыўных раслін спецыяльнае абсталяванне. Напрыклад: ранцавы маторны апырсквальнік (рыс. 71) для распылення прэпаратаў пры падкормцы раслін; палівачны шланг, каляска-мяшок для збору травы і лісця.

1. Якія віды глебы вы ведаеце? **2.** Што адбываецца з раслінамі пры недахопе азоту, фосфару, калію? **3.** Які інвентар і калі выкарыстоўваюць для работ з кветкава-дэкаратыўнымі раслінамі?

Гэта цікава

- У 50-х г. XIX ст. нямецкі хімік Юстус Лібіх зрабіў адкрыццё: расліны можна карміць і вырошчваць для атрымання добрых ураджаяў растворамі некаторых хімічных элементаў. Набор гэтых хімічных кампанентаў быў названы мінеральнымі ўдабрэннямі.

Карысныя парады

- Для вызначэння механічнага саставу глебы карыстаюцца простым спосабам. Бяруць злёгку вільготнай зямлі і скатваюць з яе шарык. Калі шарык не скатваецца і рассыпаецца — глеба пясчаная; калі шарык скатваецца, але з яго нельга зрабіць цыліндрык — супясчаная. Калі атрымаецца цыліндрык, а пры сцісканні ён растрэскваецца — глеба суглінкавая; калі ж з цыліндрыка лёгка можна зляпіць тонкія жгуты і кольцы — глiністая.

Практычная работа № 23[а]

Падрыхтоўка глебы для пасадкі кветкава-дэкаратыўных раслін

Мэта: навучыцца падрыхтоўваць глебу для пасадкі раслін.

Інвентар: лапата, граблі, вядро, шнур, калочкі.

Ход работы

1. Разрыхліце глебу граблямі, каб не дапусціць выпарэння вільгаці, назапашанай у глебе.
2. Паводле складзенага праекта адмерайце шырыню і даўжыню кветнікаў і па вуглах убіце калочкі.
3. Нацягніце шнур на калочкі, адбіце дарожкі.
4. Падрыхтаваную глебу кветніка разраўнуйце.

Практычная работа № 23[б]

Асенняя апрацоўка глебы пад кветкава-дэкаратыўныя расліны

Мэта: навучыцца падрыхтоўваць глебу для пасадкі раслін.

Інвентар: лапата, граблі, вядро.

Ход работы

1. Ачысціце ўчастак ад сухіх раслін.
2. Унясіце перагной (пад кіраўніцтвам настаўніка).

§ 41. Асаблівасці размнажэння кветкава-дэкаратыўных раслін

Кветкава-дэкаратыўныя расліны размнажаюцца насенным і вегетатыўным спосабамі.

Насеннае размнажэнне

Пры насенным спосабе размнажэння карыстаюцца насеннем. Гэтым спосабам часцей за ўсё размнажаюць аднагадовыя і двухгадовыя кветкавыя расліны.

Насеннае размнажэнне кветкава-дэкаратыўных раслін мае шэраг асаблівасцей. Насенне, прызначанае для пасеву, павінна быць паўнавартаснае, мець высокія пасяўныя і гатункавыя якасці. Для атрымання больш дружных усходаў і здаровых раслін насенне спецыяльна апрацоўваюць (*пратраўліваюць*, замочваюць у пажыўных сумесях, *прамарожваюць* і інш.) у залежнасці ад віду раслін. Пасля гэтага насенне высяваюць.

Пасеў насення. Існуе два спосабы вырошчвання раслін, якія размнажаюцца насеннем: безрасадны і расадны.

Пры *безрасадным спосабе* насенне сеюць адразу на пастаяннае месца без перасадкі: радамі (у праведзеныя баразёнкі), гнездавым спосабам (у лункі па некалькі штук) або раскідваннем насення.

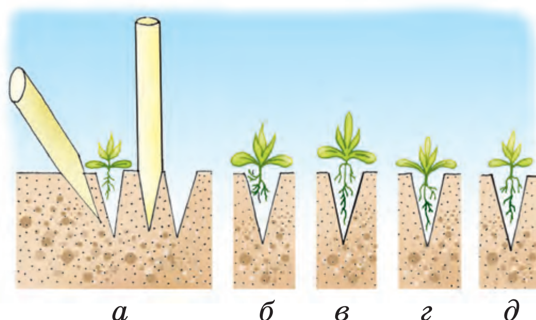
Расадны спосаб. Некаторыя кветкава-дэкаратыўныя расліны пры пасеве ў адкрыты грунт не паспяваюць зацвісці або зацвітаюць вельмі позна. Пры вырошчванні такіх раслін патрабуецца падрыхтоўка кветкавай расады. Існуе два спосабы вырошчвання расады: пакаёвы і грунтавы.

Вырошчванне пакаёвай расады. Насенне сеюць ранняй вясной у напоўненыя садовай зямлёй скрынкі (рыс. 72). Пасля пасеву скрынкі трымаюць у цёплым памяшканні (15—25 °C), рэгулярна паліваюць цёплай вадой (20—25 °C).

Рыс. 72. Паслядоўнасць падрыхтоўкі глебы да пасеву насення:
а — ушчыльненне глебы;
б — разраўноўванне;
в — пасеў; *г* — мульчыраванне;
д — паліў

Калі на расадзе разаўюцца 1—2 сапраўдныя лісточкі, яе ***пікіруюць*** у скрынкі, парнік або на грады (рыс. 73).

Вырошчванне грунтавой расады — адзін з самых даступных спосабаў. Пры такім спосабе вырошчвання расліны пышна і працягла цвітуць. Падрыхтаванае насенне высяваюць на градку, якая асвятляецца сонцам і абаронена ад ветру (напрыклад, дрэвамі, пераважна ліставымі, плотам або сцяной).



Рыс. 73. Пікіраванне расады пад калочак:
а — правільнае становішча калочка; *б* — падвернуты корань;
в — сеянец высока падняты; *г* — сеянец нізка апушчаны;
д — сеянец пасаджаны правільна

Догляд расады зводзіцца да паліву, рыхлення глебы, праполкі. Перасадку грунтавой расады праводзяць, як толькі ў яе з'явіцца трэці-чацвёрты лісток. Для таго каб яна хутчэй прыжылася, яе неабходна за гадзіну да пасадкі шчодра паліць. Перасаджваць расаду патрэбна з камяком зямлі. Робяць гэта раніцай, вечарам або ў пахмурны дзень. Пасля высадкі ўсёй расады клумбу шчодра паліваюць з лейкі з сітцам.

Вегетатыўнае размнажэнне

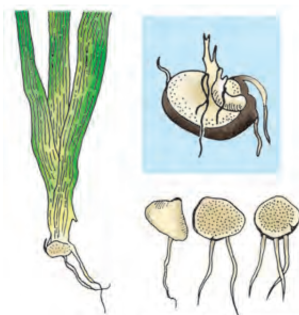
Для вегетатыўнага размнажэння выкарыстоўваюць сцябло, лісце, корань раслін. Спосабаў вегетатыўнага размнажэння некалькі.

Размнажэнне дзяленнем — самы просты і распаўсюджаны спосаб.

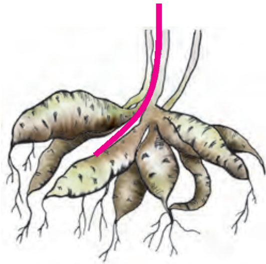
Дзяленне кустоў. Мнагалетнікі, якія цвітуць вясной, перасаджваюць і дзеляць у пачатку восені (піёны, прымулы). У кожнай раздзеленай частцы павінны быць парасткі з пупышкамі і дастатковая колькасць каранёў. Расліны, якія цвітуць восенню (астры, мнагалетнія хрызантэмы), перасаджваюць і дзеляць позна вясной (рыс. 74).

Пры *дзяленні карэнішчаў* (каны, касачы) неабходна, каб кожная частка мела 1—2 пупышкі. Таму іх папярэдне прарошчваюць. Карэнішчы кладуць шчыльна адно да другога на паверхні грунту і прысыпаюць зямлёй. Зрэдку апырскваюць цёплай вадой. Пасля прарошчвання карэнішчы разразаюць (рыс. 75).

Рыс. 75. Дзяленне карэнішча канны



Рыс. 74. Дзяленне куста флёксаў



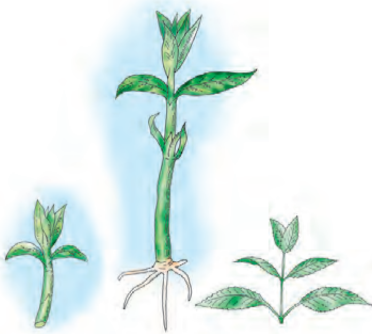
Рыс. 76. Дзяленне караняклубняў вяргіні

Пры *дзяленні караняклубняў* (вяргіня) сцёблы раслін абрэзваюць на адлегласці 10—15 см ад караняклубня (рыс. 76).

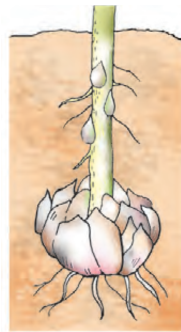
Чаранкаванне. Размнажэнне сцёблавымі чаранкамі (зялёнымі, летнімі) праводзяць вясной і на пачатку лета (мнагалетнія флёксы, астры, махровыя петуніі). Для чаранкавання абрэзваюць парасткі з двума-трыма вузламі без кветак і бутонаў (рыс. 77).

Размнажэнне цыбулінамі. Цыбульныя расліны (цюльпаны, нарцысы, лілеі) размнажаюцца дзеткамі — маленькімі цыбулінкамі (рыс. 78). Пасля таго як расліны адцвітуць, цыбуліны выкопваюць, аддзяляюць дзеткі і захоўваюць пры пэўных умовах. Восенню, да наступлення маразоў, іх высаджваюць у грунт, на зіму ўкрываюць.

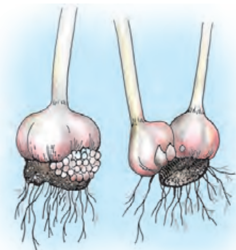
Размнажэнне клубнецыбулінамі. Да восені ў мацярынскай клубнецыбуліне гладыёлуса, познацвета ўтвараюцца дзеткі (ад 1 да 6) (рыс. 79). Клубнецыбуліны выкопваюць, захоўваюць у сухім, халаднаватым месцы, а вясной высаджваюць у грунт. Калі пасадзіць дзеткі, то праз два гады яны вырастуць да памераў клубнецыбуліны.



Рыс. 77. Размнажэнне флёкса сцёблавымі чаранкамі



Рыс. 78. Лілея з дзеткамі



Рыс. 79. Клубнецыбуліна гладыёлуса

1. Якія асаблівасці насеннага размнажэння кветкава-дэкаратыўных раслін? **2.** Якія спосабы вегетатыўнага размнажэння вы ведаеце? **3.** Як высяваюць насенне безрасадным спосабам? **4.** Чым адрозніваецца вырошчванне пакаёвай расады ад грунтавой?

Карысныя парады

- Глыбіня забараноўвання насення павінна быць прыкладна ў 2—3 разы большай за велічыню насення.
- Расаду кветкавых раслін, якія дрэнна пераносяць пікіроўку (ляўконія, настуркі, іпамея і інш.) можна вырошчваць у папяровых або пластмасавых формах.

Практычная работа № 24[а]

Высадка расады кветкава-дэкаратыўных раслін у грунт

Мэта: навучыцца высаджваць расаду ў грунт.

Інвентар: лапата, граблі, вядро, шнур, калочкі, палівачка.

Ход работы

1. На загадзя падрыхтаванай глебе пазначце рады (пры дапамозе шнура і калочкаў) у адпаведнасці з распрацаваным вамі планам кветніка.
2. Выкапайце ямкі на глыбіню кораня расліны.
3. Добра паліце ямкі вадой з палівачкі без сітца.
4. Добра паліце расаду і дастаньце яе з ёмістасці, пакідаючы на каранях вялікі камяк зямлі.
5. Пасадзіце расаду ў ямкі, засыпаючы зямлёй так, каб каранёвая шыйка знаходзілася на паверхні зямлі. Невялікую расаду саджаюць з дапамогай калочка.
6. Рукамі прыцісніце глебу да каранёў, зрабіўшы неглыбокую ямку.
7. Ямку пасыпце торфам (пяском).
8. Акуратна паліце расаду 2—3 разы цёплай вадой з палівачкі з сітцам.

Практычная работа № 24[б]
Высадка насення кветкава-дэкаратыўных раслін у грунт

Мэта: навучыцца сеяць насенне ў грунт.

Інвентар: лапата, граблі, вядро, шнур, калочкі, палівачка.

Ход работы

1. На загадзя падрыхтаванай глебе зрабіце разметку радоў для пасеву насення ў адпаведнасці з планам кветніка. Для таго каб рады былі лепш відны, можна пасыпаць мелам.
2. Правядзіце баразёнкі глыбінёй, у 2—3 разы большай за велічыню насення.
3. Паліце баразёнкі вадой.
4. Раўнамерна насыпце насенне ў баразёнкі.
5. Прысыпце насенне слоем торфу (пяску) у залежнасці ад памеру насення і крыху прыцісніце.
6. Акуратна паліце глебу цёплай вадой з палівачкі з сітцам.

§ 42. Вырошчванне насеннікаў. Збор і захоўванне насення

Вялікая колькасць кветкава-дэкаратыўных культур дазваляе атрымаць разнастайны насенны матэрыял. Пры вырошчванні **насеннікаў** неабходна ствараць пэўныя ўмовы:

- для захавання чысціні гатунку належыць саджаць насеннікі на вялікай адлегласці адзін ад аднаго (напрыклад, гваздзікі на адлегласці 5—10 м);
- гатунак раслін, насенне якіх на працягу некалькіх гадоў не страчвае ўсходжасці, высяваюць не ў адзін год, а па чарзе.

Догляд насенных раслін уключае своечасовую праполку пустазелля, рыхленне глебы, паліў, падкормку ўдабрэннямі,

барацьбу з хваробамі і шкоднікамі. Для атрымання насення больш высокай якасці ў раслін праводзяць абрэзку бакавых парасткаў цвіцення і плоданашэння.

Насенне збіраюць з лепшых раслін дадзенага гатунку выбарачна, па меры яго выспявання, калі насенне набыло пэўную афарбоўку, а сцёблы і пялёсткі насення засохлі. Насенне, якое выспее на самой расліне, добра захоўваецца і не страчвае ўсходжасці. Насенне раслін, плады якіх лёгка растрэскваюцца (флёкс, віёла, рэзеда), збіраюць у перыяд пабялення пладоў, не чакаючы пажаўцення.

Збіраюць насенне ўручную, зрываючы яго (календула, настуркі) або зразаючы нажніцамі ў сухое надвор'е (астры, аксаміткі), не дапускаючы яго асыпання. Сабранае насенне прасушваюць, затым ачышчаюць ад прымесей і прасейваюць праз сіта. Буйное насенне (бабы турэцкія, гарошак духмяны) аддзяляюцца ад смецця простай пераборкай.

Ачышчанае насенне складваюць у папяровыя пакеты або палатняныя мяшэчкі і захоўваюць у сухім халаднаватым памяшканні пры тэмпературы 5—12 °С. Усходжасць насення пры правільным захоўванні — 3—4 гады.

1. Якія ўмовы неабходныя для вырошчвання насеннікаў? **2.** Што належыць зрабіць, каб атрымаць насенне больш высокага гатунку? **3.** Як збіраюць насенне кветкава-дэкаратыўных раслін? **4.** Як падрыхтаваць насенне для захоўвання?

Карысныя парады

- Калі не абавязкова захоўваць чысціню сорту, то для атрымання насення на дзялянцы дастаткова пакінуць па 10—15 першых кветак кожнага віду. Іх пазначаюць каляровымі ніткамі (стужкамі).

Практычная работа № 25[а]

Збор насення мнагалетнікаў. Падрыхтоўка і закладка іх на захаванне

Мэта: навучыцца правільна збіраць і захоўваць насенне.

Інвентар: палатняныя (папяровыя) мяшэчкі, нажніцы, пісчая папера, ручка, скотч, пластмасавыя вёдры.

Ход работы

1. Збярыце паспелае насенне ў чысты сухі пластмасавы посуд або каробкі.
2. Прасейце насенне праз сіта, выдаляючы прымесі.
3. Ачышчанае насенне перакладзіце ў папяровыя пакеты або палатняныя мяшэчкі.
4. Зрабіце з паперы дзве этыкеткі.
5. Падпішыце іх, пазначце: а) від і сорт расліны, з якой сабрана насенне; б) афарбоўку кветак; в) дату збору насення. Адну этыкетку ўкладзіце ў мяшэчак, а другую прымацуйце скотчам на мяшэчак з насеннем.

З а ў в а г а. Калі насенне вільготнае, яго неабходна раскласці тонкім слоем на паперу (фанеру) у сухім памяшканні, якое добра праветрываецца, для прасушвання.

Захоўваць насенне трэба ў сухім халодным месцы.

Практычная работа № 25[б]

Уборка караняклубняў і цыбулін. Падрыхтоўка і закладка насення на захоўванне

Мэта: навучыцца правільна ўбіраць і захоўваць караняклубні вяргінь.

Інвентар: лапата, секатар (нож), папера, нажніцы, скотч, стужкі.

Ход работы

1. Адрэжце сцёблы раслін на вышыні 10—15 см ад узроўня глебы.

2. Падкапайце караняклубні з усіх бакоў і акуратна падніміце іх лапатай.

3. Абтрасіце караняклубні ад зямлі.

4. Зрабіце этыкеткі, напішыце на іх сорт вяргінь, афарбоўку кветак, затым пакрыйце яе скотчам і прывяжыце да сцябла.

З а ў в а г а. Караняклубні неабходна прасушыць.

Падчас захоўвання караняклубні варта перыядычна праглядаць. Хворыя часткі і тыя, што загнілі, абразаюць, прысыпаючы раны тоўчаным драўляным вугалем.

§ 43. Догляд кветкава-дэкаратыўных раслін

Якія віды работ належыць выконваць пры доглядзе пакаёвых раслін?

Высаджаныя ў грунт кветкавыя расліны патрабуюць сістэматычнага і руплівага догляду.

Неабходнымі работамі па доглядзе кветкава-дэкаратыўных раслін з'яўляюцца паліў, мульчыраванне, рыхленне глебы, праполка, падкормка.

Палівають расліны як пасля пасадкі, так і на працягу вегетацыйнага перыяду, калі дажджоў выпадае мала. Паліваць расліны неабходна раніцай або вечарам, пасля заходу сонца, таму што вільгаць пры дзённым паліве хутка выпараецца, у раслін могуць быць «апёкі».

Перасушка глебы, як і празмерны паліў, шкодная. Расліны трэба паліваць шчодра, але ў 2—3 прыёмы, каб вада добра прамачыла глебу. Пры шчодрым паліве ў адзін прыём утвараюцца патокі, якія змочваюць глебу толькі павярхоўна і пры гэтым агаляюць карані раслін.

Толькі что пасаджаныя расліны паліваюць з лейкі з сітцам, больш буйныя і дужыя — з лейкі або шланга с распыляльнікам. Пасля паліву глебу рыхляць.

Рыхленне. Рыхленне засцерагае глебу ад празмернага выпарэння вільгаці, забяспечвае лепшы доступ паветра да раслін, перашкаджае развіццю пустазелля. Рыхляць глебу звычайна пасля дажджу, калі яна становіцца цвёрдая. Рыхленне робяць матыкай (на глыбіню 5—8 см) так, каб не пашкодзіць карані раслін. Звычайна рыхленне сумяшчаюць з праполкай.

Праполка. Пустазелле заглушае кветкавыя расліны, адбіраючы пажыўныя рэчывы і вільгаць, з'яўляецца асяродкам для развіцця хвароб і шкоднікаў, псуе дэкаратыўны від кветнікаў.

Праполку неабходна праводзіць як можна раней — са з'яўленнем усходаў пустазелля. На працягу лета кветнікі прапалваюць не менш як 3—4 разы. Выпалваць пустазелле трэба з каранямі або глыбока яго падразаць. Асабліва старанна належыць знішчаць пырнік, асот, дзьмухаўцы.

Для знішчэння пустазелля ў сельскай гаспадарцы прымяняюць хімічныя рэчывы.

Мульчыраванне дапамагае павысіць урадлівасць глебы, палепшыць яе структуру, засцерагчы ад перагрэву і высушвання, паменшыць патрэбнасць у паліве, стрымліваць рост пустазелля, абараніць расліны ад шкоднікаў і хвароб. У якасці мульчы выкарыстоўваюць торф, пясок, перагной і інш. Гэта садзейнічае больш інтэнсіўнаму паглынанню сонечных прамянёў, захаванню вільгаці, рыхласці глебы.

Падкормка. Для лепшага развіцця і пышнага цвіцення расліны падкормліваюць удабрэннямі. Падкормку раслін пачынаюць толькі пасля іх укаранення.

Падкормліваць расліны трэба ў пахмурнае надвор'е або вечарам, пасля дажджу або паліву. Для гэтага выкарыстоўваюць мінеральныя або арганічныя ўдабрэнні.

На першых стадыях росту раслін неабходна рабіць азотныя падкормкі. Перад пачаткам цвіцення неабходна пад-

карміць фосфарна-калійнымі ўдабрэннямі. На 1 квадратны метр кветніка ўносіцца 50—60 г фосфарных і калійных удабрэнняў, 30—40 г азотных. Аднак найбольш эфектыўныя сумесі мінеральных удабрэнняў.

Усе кветкава-дэкаратыўныя расліны можна падкормліваць мінеральнымі ўдабрэннямі ў *сухім* выглядзе. Для гэтай мэты прымяняюць гранулірааныя ўдабрэнні або арганa-мінеральныя сумесі. Імі пасыпаюць глебу вакол раслін, не дапускаючы пападання на расліны, каб пазбегнуць іх апёкаў.

Пры выкарыстанні *вадкіх* арганічных угнаенняў, у раствор дабаўляюць жалезны купарос (0,2 г на 10 л вады). Гэта памяншае пах і скарачае страты азоту.

1. Якія віды работ належыць выконваць пры доглядзе кветкава-дэкаратыўных раслін? **2.** Як правільна праводзіць паліў? **3.** Для чаго неабходна рыхліць глебу? **4.** Чаму прапалка з'яўляецца адным з неабходных этапаў догляду? **5.** Калі лепш праводзіць падкормку кветкава-дэкаратыўных раслін?

Гэта цікава

- Для мульчыравання прымяняюць спецыяльную поліэтыленавую плёнку, якой засцілаюць суцэльным дыванам глебу, а ў месцах пасадкі робяць разрэзы і саджаюць расліны, што робіць іх догляд лягчэйшым.

Карысныя парады

- Для шчодрага і працяглага цвіцення раслін патрэбна своечасова выдаляць сухія галіны і адцвіўшыя кветкі.
- Калі не паспелі своечасова зрабіць прапалку, цвітучае пустазелле належыць зрэзаць, інакш на наступны год яго колькасць значна павялічыцца.

§ 44. Шкоднікі і хваробы кветкава-дэкаратыўных раслін і меры барацьбы з імі

1. Якія насякомыя з’яўляюцца шкоднікамі пакаёвых раслін? Як з імі змагацца?
2. Назавіце захворванні пакаёвых раслін.

Амаль усе кветкава-дэкаратыўныя расліны пашкоджваюцца рознымі шкоднікамі і хваробамі. Несвоечасовае прымяненне мер прыводзіць не толькі да зніжэння дэкаратыўнай каштоўнасці раслін, але часта да іх гібелі.

Сістэма аховы раслін ад шкоднікаў і хвароб уключае прафілактычныя і знішчальныя меры.

Да **прафілактычных мер** адносяцца:

- *агратэхнічныя:* штогадовая глыбокая асенняя перакопка глебы; чаргаванне пасеву кветкавых культур на дзялянцы; выкарыстанне здаровага пасяўнога матэрыялу; высадка сартоў, устойлівых да захворванняў;
- *механічныя:* сістэматычнае знішчэнне пустазелля, тэрмічная апрацоўка цыбулін кветкавых раслін; асенняя ўборка ўсіх раслінных рэшткаў з дзялянкі;
- *біялагічныя:* прываблiванне насякомаедных птушак (падкормка зімой, развешванне шпакоўняў вясной);
- *хімічныя:* правільнае прымяненне ўдабрэнняў; дэзінфекцыя глебы.

У якасці **знішчальных мер** прымяняюцца хімічныя прэпараты і раслінныя настоі, якія знішчаюць шкоднікаў і ўзбуджальнікаў хвароб, але не наносяць шкоды раслінам.

Часцей за ўсё сустракаюцца наступныя шкоднікі.

Цыбульны каранёвы клешч (рыс. 80, *а*). *Прыкметы пашкоджання:* цыбульныя расліны не цвітуць, лісты жоўтыя і завялыя.

Меры барацьбы:

- перад тым як пакласці на захоўванне абпудрыць цыбуліны мелам або молатай серай;

- праграванне цыбулін раслін пры тэмпературы 30—35 °C на працягу 7—10 дзён пры сухім надвор'і.

Павуцінны клешч (рыс. 80, *б*). Прыкметы пашкоджання: на ніжнім баку ліста павуціна і светлыя плямкі.

Меры барацьбы:

- апырскванне настоем часнаку, цыбулі (200 г на 10 л вады), цыбульнага шалупіння (500 г на 10 л гарачай вады);
- апыленне серай, апырскванне пірэтрумам.

Тля ліставая (рыс. 80, *в*). *Прыкметы пашкоджання:* скрыўленыя парасткі са скручаным, пазбаўленым колеру лісцем, неразвітыя бутоны.

Меры барацьбы:

- апырскванне настоем часнаку, цыбулі, цыбульнага шалупіння;
- апырскванне пірэтрумам.

Узбуджальнікамі **хвароб** раслін з'яўляюцца грыбы, бактэрыі і вірусы. Асабліва моцна пашкоджваюцца слабыя расліны, таму важна ў перыяд захоўвання своечасова выдаляць хворыя клубні, цыбуліны.

а

б

в

Рыс. 80. Шкоднікі кветкавых раслін: *а* — цыбульны каранёвы клешч; *б* — павуцінны клешч; *в* — тля ліставая

а

б

Рыс. 81. Хваробы кветкавых раслін: *а* — мучністая раса; *б* — іржа

Сярод захворванняў кветкава-дэкаратыўных раслін часцей за ўсё сустракаюцца наступныя.

Мучністая раса. *Прыкметы захворвання:* з'яўленне на лістах, а потым на бутонах і парастках белаватага і буравататага мучністага налёту. Пашкоджаныя лісты скручваюцца і адміраюць (рыс. 81, *а*).

Меры барацьбы: апырскванне растворам бардоскай вадкасці, растворам пральнага парашку (1 ст. л. на 10 л вады), апыленне молатай серай.

Іржа. *Прыкметы захворвання:* на лісці, сцёблах і бутонах з'яўляюцца цёмна-карычневыя плямы (восенню — падушачкі), лісце жаўцее, высыхае. Пры моцным заражэнні ўсё лісце пакрываецца ржой (рыс. 81, *б*).

Меры барацьбы: уборка і спальванне пашкоджаных частак раслін і лісця на працягу ўсяго вегетацыйнага перыяду, апырскванне тымі ж прэпаратамі, што і супраць мучністай расы.

1. Што ўключае ў сябе сістэма аховы раслін ад шкоднікаў і хвароб? **2.** Якія меры барацьбы адносяцца да прафілактычных? **3.** Што прымяняецца ў якасці знішчальных мер? **4.** Чым пашкоджана расліна, калі на ніжнім баку ліста павуціна і светлыя плямкі? Якія меры барацьбы са шкоднікам належыць прымяніць?

Гэта цікава

- Парады па выкарыстанні розных рэчываў для барацьбы са шкоднікамі і хваробамі раслін давалі ў сваіх працах старажытнагрэчаскія філосафы Дэмакрыт і Пліній Старэйшы.
- У 1939 годзе швейцарскі хімік П. Мюлер адкрыў першы сінтэтычны пестыцыд — прэпарат ДДТ. У 1948 годзе П. Мюлер быў удастоены за сваё адкрыццё Нобелеўскай прэміі.

Практычная работа № 26а

Догляд аднагадовых кветкава-дэкаратыўных раслін

Мэта: навучыцца даглядаць расліны.

Інвентар: лейка, лапатка.

Ход работы

1. Пасля высаджвання расады палівайце яе штодзённа.
2. Праполку правядзіце пасля першых усходаў пустазелля.
3. Першую падкормку правядзіце праз 10 дзён пасля высаджвання расады.

Далей перыядычна выдаляйце пустазелле, рыхліце глебу, палівайце і падкормлівайце расліны.

Практычная работа № 26б

Догляд шматгадовых кветкава-дэкаратыўных раслін

Мэта: навучыцца даглядаць расліны.

Інвентар: лейка, лапатка, секатар.

Ход работы

1. Ачысціце кветнікі ад раслінных рэштказ.
2. Здыміце зімняе ўкрыццё з руж, дрэвавідных півонь, гартэнзій і іншых раслін.
3. Засохлыя сцёблы ў флёксаў, дэльфініума, хрызантэм і іншых раслін абрэжце секатарам.

4. Узрыхліце глебу вакол раслін.

5. Зрабіце ямкі, унясіце азотныя і калійныя ўдабрэнні (пад кіраўніцтвам настаўніка), палейце расліны.

У далейшым пасля з'яўлення парасткаў расліны паліваюць, падкормліваюць, падрыхліваюць, мульчыруюць. Калі глебу прамульчыраваць перагноем, то дастаткова паліваць 1 раз у тыдзень (флёксы, дэльфініум — часцей). Падчас цвіцення норму паліву патрэбна павялічыць. Высокія расліны (вяргіні, хрызантэмы, дэльфініум, гладыёлусы) падвяжыце да калкоў.

Па меры завядання, засыхання раслін выдаляюць ніжнія лісты і бутоны, якія ўжо адцвілі.

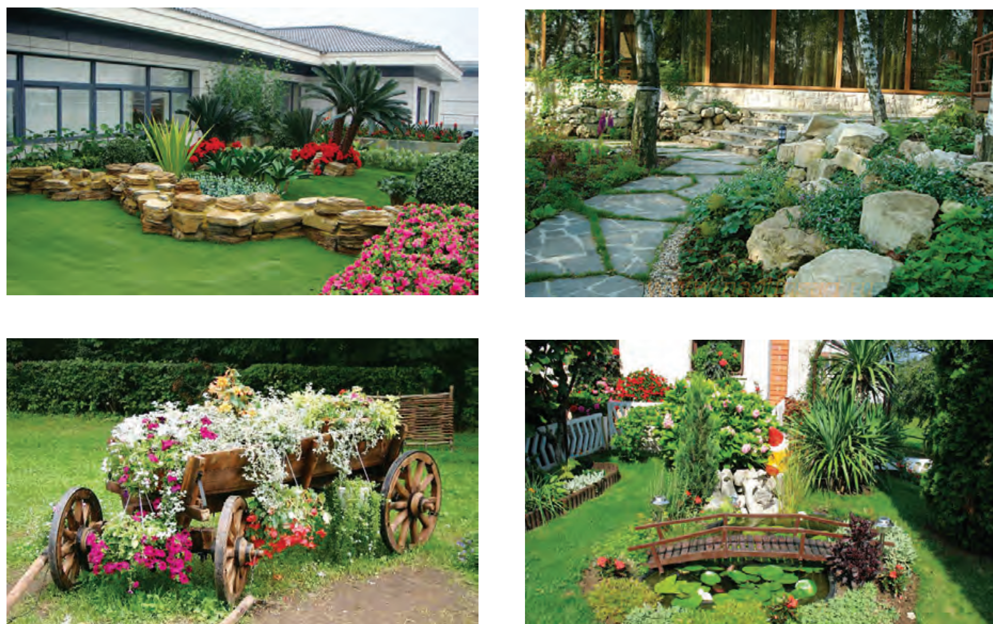
Праводзяць прафілактычныя работы па барацьбе са шкоднікамі раслін.

Рэгулярна праводзяць праполку кветкава-дэкаратыўных раслін ад пустазелля.

§ 45. Выкарыстанне кветкава-дэкаратыўных раслін у ландшафтных кампазіцыях

Ландшафтныя кампазіцыі ўяўляюць сабой свабоднае спалучэнне розных кветкава-дэкаратыўных раслін, а таксама камянёў, пліт, іншых дэкаратыўных элементаў (рыс. 82).

Кампазіцыі прышкольнай, дачнай дзялянкі маюць самастойнае значэнне і павінны арганічна ўпісвацца ў навакольны ландшафт, адрозніваецца навізной, дэкаратыўнасцю. Любая дзялянка патрабуе прадуманай арганізацыі тэрыторыі, якая пачынаецца з праектавання. Распрацоўваецца эскізны праект азелянення дзялянкі, які павінен адлюстроўваць усе вашы ідэі: размяшчэнне газонаў, кветнікаў, кампазіцый.



Рыс. 82. Ландшафтныя кампазіцыі

Пры праектаванні патрэбна ўлічваць, што ландшафтныя кампазіцыі складаюцца на 60 % з газонаў, на 25—30 % — з дрэў, кустарнікаў, на 10—15 % — з кветнікаў. Кветнікі ствараюць у людзей добры настрой дзякуючы прыгажосці кветак, іх водару, свежасці і непаўторнасці.

Кветнікі маюць пэўныя састаўныя часткі: кветкавыя насаджэнні рознай формы, дарожкі, газон.

Для лепшага выяўлення якасцей кветкава-дэкаратыўных раслін пры праектаванні кветнікаў, іх размяшчэння можна кіравацца класічнымі стылямі: *рэгулярным* (геаметрычным, французскім), пры якім элементы кветнікаў размяшчаюцца сіметрычна, паўтараючы асобныя геаметрычныя фігуры: квадрат, прамавугольнік, круг (рыс. 83, *а*), і *ландшафтным* (пейзажным, англійскім), пры якім размеркаванне пасадак

а

б

Рыс. 83. Класічныя стылі планіроўкі:
а — рэгулярны; *б* — ландшафтны

набліжаецца да натуральнага (рыс. 83, *б*). Магчыма і камбінаванае прымяненне, пры якім спалучаюцца абодва стылі.

Пры праектаванні кветнікаў належыць улічваць экалагічныя асаблівасці дзялянкі (тып рэльефу, тып расліннасці, тып глебы), месцазнаходжанне кветнікаў і формы кветкавых насаджэнняў, правілы падбору раслін. Выкарыстоўваюць разнастайныя формы кветкавых насаджэнняў: клумбы, рабаткі, бардзюры і інш.

Клумбы — частка кветніка, кветкавыя градкі розных памераў і форм, якія робяць на фоне газона (або на адкрытых пляцоўках) (рыс. 84).

Рыс. 84. Клумба

Рабаткі — вузкія і доўгія палосы ў выглядзе град шырынёй 0,5—2,5 м уздоўж дарожак, алей, будынкаў (рыс. 85). Расліны аднаго або розных відаў высаджваюцца радамі або з захоўваннем пэўнага малюнка. Рабаткі з раслін аднаго колеру выглядаюць больш прывабна.

Бардзюры — вузкія палосы, што акружаюць пасадкі клумб, рабатак шырынёй 10—30 см, засаджаныя бардзюрнымі раслінамі. Яны надаюць закончанасць афармленню (рыс. 86).

Рыс. 85. Рабатка

Рыс. 86. Бардзюр

Стварыўшы эскізны праект азелянення дзялянкі, выконваюць рабочыя праекты на ўсе формы праектуемых кветнікаў (клумбы, рабаткі, бардзюры), якія потым пераносяць на глебу. Рабочы праект — максімальна дэталізаванае рашэнне эскізнага праекта. На ўсе формы кветнікаў, ландшафтных кампазіцый складаецца план з выявамі формы кветкавых насаджэнняў, віду кампазіцый, указваюцца назвы ўсіх раслін і г. д.

Перад нанясеннем ліній рысунка зямлю перакопваюць і старанна разраўноўваюць граблямі. Пазначаныя лініі пасыпаюць белым пяском, мелам. Для складаных дэталей, што паўтараюцца ў рысунку, вырабляюць шаблоны, якія затым накладваюць у патрэбных месцах і вычэрчваюць. Гэта палягчае разбіўку клумб.

Пры стварэнні любой формы кветкавых насаджэнняў варта кіравацца пэўнымі **правіламі падбору раслін**.

Па вышыні. Кветкавыя культуры размяшчаюць у адпаведнасці з вышынёй раслін. У цэнтры кветнікаў саджаюць больш высокія віды, а бліжэй да краёў — больш нізкія.

Па афарбоўцы кветак. Кветкавыя расліны павінны спалучацца па афарбоўцы. Найбольш гарманічныя кантрасныя

спалучэнні чырвонага і зялёнага, аранжавага і сіняга, жоўтага і фіялетавага.

Па часе і працягласці цвіцення. Для ранняга вясенняга цвіцення выкарыстоўваюць крокусы, пралескі, падснежнікі; для позняга вясенняга цвіцення — маргарыткі, прымулы, нарцысы, цюльпаны. У пачатку лета цвітуць гваздзікі, півоні, лілеі; у сярэдзіне лета — вяргіні, гладыёлусы, лілейнікі.

Крокусы

Цюльпаны

а

Лілеі

Гладыёлусы

б

Вяргіні

Хрызантэмы

в

Рыс. 87. Расліны розных тэрмінаў цвіцення: *а* — вясеннія; *б* — летнія; *в* — асеннія

Ранняй восенню цвітуць астры, гваздзікі, вяргіні, гладыёлусы; позняй восенню — геленіум, седум, вяргіні, хрызантэмы (рыс. 87).

Толькі пры правільным падборы асартыменту раслін можна мець кветнік, які парадуе сваёй шматколернасцю і разнастайнасцю ад вясны да замаразкаў.

1. Што ўяўляюць сабой ландшафтныя кампазіцыі? **2.** Назавіце састаўныя часткі кветніка. **3.** Што такое рабатка? **4.** Якімі правіламі належыць кіравацца пры стварэнні кветнікаў?

Карысныя парады

- Выразныя размеркавальныя лініі можна атрымаць з кветкава-дэкаратыўных раслін: цёмна-малінавага колеру — з перылы; шэра-блакітнага — з алісума; ярка-залацістыя — тагецеса.

СЛОЎНІК

АБО́РКА — дэталь швейнага вырабу ў выглядзе паласы матэрыялу, сабранай з аднаго боку ў зборку або складку і злучанай сабраным краем з вырабам для яго дэкаратыўнага афармлення.

АБРУ́С — выраб з тоўстай тканіны, якім засцілаюць стол.

АРТЫ́КУЛ (ад лат. *articulus* — раздзел, артыкул) — тып вырабу, умоўнае абазначэнне тавараў.

АСАРТЫМЕ́НТ — наяўнасць, падбор якіх-небудзь тавараў, прадметаў або іх відаў, падобных па пэўных прыметах.

АЦЫДАФІЛІ́Н — кісламалочны прадукт, які вырабляецца шляхам сквашвання пастэрызаванага каровінага малака пры дапамозе спецыяльных бактэрый (ацыдафільная палачка, кефірныя грыбкі, малочнакіслы стрэптакок).

АЭРАЗО́ЛЬ — газ або вадкасць з завіслымі ў іх найдрабнейшымі часціцамі (цвёрдыя або вадкія часціцы).

БАВО́ЎНА-СЫРЭ́Ц — насенне бавоўны разам з валокнамі, што агортваюць яго.

БАНКЕ́Т — урачысты званы абед або вячэра.

БЕ́ЙКА — дэкаратыўна-аздабляльная, асобна выкраеная дэталь для апрацоўкі зрэзу, якая паўтарае яго форму і захоўвае ад асыпання.

БРА — насценная свяцільня.

БУФЕ́Т — шкаф для посуду, сталовай бялізны.

ВАЛА́Н — дэталь швейнага вырабу для яго дэкаратыўнага афармлення ў выглядзе шырокай паласы матэрыялу, злучанай з вырабам па адным падоўжным боку, канструкцыя якой забяспечвае ўтварэнне хвалістага краю.

ВЕ́НЗЕЛЬ — пачатковыя літары імя і прозвішча (часам і імя па бацьку), звязаныя ў агульны малюнак.

ВЯЧЭ́РА — вячэрняя яда.

ГАРНІТУ́Р МЭ́БЛІ — група мэблевых вырабаў, прызначаных для абсталявання пэўнай функцыянальнай зоны памяшкання.

ГАТУНКО́ВЫЯ Я́КАСЦІ НАСЕ́ННЯ — гэта адпаведнасць патрабаванняў да сортавай чысціні, рэпрадукцыі, тыповасці і інш. Чым вышэйшая сортавая чысціня насення, тым больш поўна праяўляюцца ўраджайныя якасці лепшых гатункаў і гібрыдаў.

ГІГРАСКАПІ́ЧНАСЦЬ — здольнасць матэрыялу паглынаць і аддаваць вільгаць.

ДАБРАЯ́КАСНАСЦЬ — адсутнасць у прадукце неўласцівых яму пахаў і прысмаку, а таксама пабочных і шкодных рэчываў.

ДАБРАЯ́КАСНЫ ПРАДУ́КТ — прадукт добрай якасці.

ДРАПІРУ́ЕМАСЦЬ — здольнасць тэкстыльных матэрыялаў утвараць мяккія акруглыя складкі.

ДЭЗІНФЕ́КЦЫЯ ГЛЕ́БЫ — апрацоўка глебы з мэтай яе абеззаражвання, знішчэння хваробатворных мікробаў пры дапамозе спецыяльных сродкаў, напрыклад, медным купарвасам.

ЗМІНА́ЛЬНАСЦЬ — здольнасць тканіны пры згінанні і сцісканні ўтвараць складкі і няроўнасці.

КАЗЕІ́Н (лац. *caseus* — сыр) — складаны бялок, галоўны бялок малака ўсіх млекакормячых жывёл.

КАЛАРЫ́ЙНАСЦЬ — гэта колькасць энергіі, якую атрымлівае чалавек у выніку паглынання таго або іншага прадукту.

КАЛО́РЫЯ — адзінка вымярэння энергіі. Выкарыстоўваецца для вызначэння колькасці энергіі пры перапрацоўцы і засваенні стравы.

КАМО́ДА — прадмет мэблі ў выглядзе невысокай шафы з шуфлядамі для бялізны.

КАМПАЗІ́ЦЫЯ — спалучэнне элементаў, аб’яднаных агульнай ідэяй, якія ўтвараюць гарманічнае адзінства.

КАНДЭЛЯ́БР — падсвечнік для некалькіх свечак, а таксама сама падстаўка — свяцільня з некалькімі лямпамі звычайна ў выглядзе свечак.

КАНСЕРВА́НТ — харчовая дабаўка, прызначаная для павелічэння тэрмінаў прыгоднасці (захоўвання) харчовых прадуктаў і аховы іх ад мікрабіялагічнага пашкоджання.

КАНТ — палоска тканіны, скуры, якой аздабляюць край вырабу.

КАСТРЫ́ЦА — адходы лёну, якія атрымліваюцца пасля перацірання і трапання.

КЛАСІФІКА́ЦЫЯ — сістэматызаванае размеркаванне тавараў на групы па агульных прыметах.

КРЭ́СЛА —мэблевы выраб для сядзення са спінкай, з падлакотнікамі або без іх.

КУШЭ́ТКА — мяккая мэбля ў выглядзе канапы з узгалоўем, але без спінкі.

ЛАНДША́ФТНЫ ДЫЗА́ЙН — комплекс спецыяльных мерапрыемстваў па азеляненні і добраўпарадкаванні тэрыторый.

МЕБЛІРО́ЎКА — абсталяванне пакоя мэбляй.

МЕНЮ́ — пералік страў, напояў, якія ўваходзяць у састаў снедання, абеда або вячэры.

МЭ́БЛЕВЫ ВЫ́РАБ — адзінка прадукцыі мэблевай вытворчасці.

МЭ́БЛЯ — сукупнасць перасоўных або ўбудаваных вырабаў для абсталявання памяшкання.

МУ́ЛЬЧА — слой перагною, кампосту, торфу і г. д., якім мульчыруюць глебу.

МУЛЬЧЫ́РАВАННЕ — паверхневае пакрыццё глебы мульчай для яе аховы і паляпшэння ўласцівасцей.

МЯКІ́НА — адходы, якія застаюцца пасля абмалоту і ачысткі зерневых, бабовых культур і лёну.

НАБО́Р МЭ́БЛІ — група мэблевых вырабаў, прызначаных для абсталявання розных функцыянальных зон памяшкання.

НАПЕРО́Н (наабруснік, ранер, падталернік) — гэта верхні абрус, які выконвае дэкаратыўную функцыю, надае святочны выгляд.

НАСЕ́ННІКІ РАСЛІ́Н — расліны, з якіх атрымліваюць насенне, або іх плады, пакінутыя на аднагадовых раслінах з той жа мэтай.

НАСТО́ЛЬНАЯ ДАРО́ЖКА — гэта тэкстыльны выраб прамавугольнай формы, які кладуць на непакрыты стол або паверх абруса.

НАЧНІ́К — свяцільня для асвятлення, неабходнага для арыентацыі ў жылых памяшканнях у цёмны час сутак.

НО́РМА ХАРЧАВА́ННЯ — устаноўленая мера, сярэдняя велічыня.

ПАСЯЎНЫ́Я Я́КАСЦІ НАСЕ́ННЯ — гэта сукупнасць фізічных уласцівасцей насення, якія характарызуюць ступень іх прыгоднасці для сяўбы. Сярод іх важную ролю адыгрывае чысціня насеннага матэрыялу, усходжасць, энергія прарастання, вільготнасць і стан зярнят (траўміраванасць, незараджанасць хваробамі і шкоднікамі) і інш.

ПАЖЫ́ЎНЫЯ РЭ́ЧЫВЫ — рэчывы, якія ўваходзяць у састаў спажытай ежы чалавека для забеспячэння яго неабходнай энергіяй.

ПЕСТЫЦЫ́ДЫ — хімічныя сродкі, якія выкарыстоўваюць для барацьбы са шкоднікамі і хваробамі раслін.

ПІКІРО́ЎКА — гэта перасадка расады з прышчыпваннем або без прышчыпвання карэньчыка ў іншае месца або іншую тару з мэтай пашырэння плошчы харчавання.

ПЛАСКАРЭ́З ФО́КІНА — ручны глебаапрацоўчы інструмент. Пласкарэз замяняе адразу некалькі садовых інструментаў: лапату, матыку. З пласкарэзам Фокіна можна лёгка ўскопваць глебу, знімаць дзёран, выдаляць пустазелле.

ПРАМАРО́ЖВАННЕ — падрыхтоўка насення да сяўбы шляхам вытрымлівання яго пры нізкай тэмпературы.

ПРАПО́РЦЫІ — гэта пэўныя суадносіны частак (форм) мадэлі паміж сабой і з мадэллю ў цэлым.

ПРАТРА́ЎЛІВАННЕ — нанясенне на паверхню насення спецыяльных прэпаратаў (пратруты) для знішчэння шкодных для раслін бактэрый, грыбкоў, вірусаў, якія знаходзяцца на паверхні насення, а часам і ўнутры.

ПЫЛАЁМКАСЦЬ — здольнасць матэрыялаў утрымліваць пыл і іншыя забруджванні.

РАПО́РТ — малюнак перапляцення ў тканіне, які паўтараецца. Вызначаецца лікам уваходзячых у яго нітак.

РАЦЫЁН — колькасць і састаў ежы на пэўны тэрмін.

РУЧНІ́К — бялізнавы выраб у выглядзе прадаўгаватага кавалка тканіны для выцірання, абцірання.

РУШ — дэталь швейнага вырабу для яго дэкаратыўнага афармлення ў выглядзе паласы тканіны з апрацаванымі краямі з двух, трох або чатырох бакоў з утварэннем зборак або складак пасярэдзіне.

САТЭ́ЙНІК — скаварада з высокімі прамымі бакамі.

СЕКРЭТЭ́Р — невялікі пісьмовы стол з шуфлядкамі і палічкамі, а таксама шафа з адкіднымі дзверцамі або высоўнай дошкай для выканання пісьмовых работ.

СЕЛЕКЦЫЯНЕ́Р — спецыяліст, які выводзіць новыя і паляпшае тыя сарты або гібрыды сельскагаспадарчых культур, якія ўжо існуюць.

СЕРВА́НТ — шафа для посуду і сталовай бялізны.

СЕРВІРО́ЎКА (франц. *servir* — «падаваць на стол») мае два значэнні: 1) накрыццё (падрыхтоўка) стала для прыёму ежы, расстаноўка посуду і г. д.; 2) убранне стала (сталовая бялізна, посуд, прыборы).

СЕТ — індывідуальная падстаўка, якая служыць для захоўвання паверхні стала ад пашкоджанняў.

СЕ́ЧКА — драблёныя крупы.

СІЛУЭ́Т — гэта плоскаснае зрокавае ўспрыманне аб’ёмных форм адзення, якое характарызуецца ступенню прылягання вырабу да фігуры па лініі таліі, вышынёй і шырынёй плячэй, даўжынёй і шырынёй вырабу ўнізе.

СІ́МВАЛ — умоўны знак якога-небудзь паняцця, з’явы.

СТРА́ВА — адзін з відаў яды, які падаецца на снеданне, абед і вячэру.

СТЭЛА́Ж — шэраг паліц у некалькі ярусаў.

ТАРШЭ́Р — свяцільная лямпа з абажурам на высокай падстаўцы, якая ставіцца на падлогу.

ТАХТА́ — шырокая нізкая канапа без спінкі.

ТРАСТА́ — сцёблы льну, якія вылежаліся або вымаклі і падрыхтаваныя для трапання.

ТРЫВА́ЛАСЦЬ — гэта здольнасць тканіны супрацьстаяць разрыву.

ТРЭЛЬЯ́Ж — трохстворкавае люстра.

ТЭРМАЎСТО́ЙЛІВАСЦЬ — здольнасць вытрымліваць высокую тэмпературу.

ТЭ́РМІН ЗАХО́ЎВАННЯ — перыяд, на працягу якога прадукт пры ўстаноўленых умовах захоўвання не страчвае ўсіх якасцей, пазначаных на ўпакоўцы.

ТЭ́РМІН ПРЫГО́ДНАСЦІ — перыяд, па заканчэнні якога прадукт лічыцца непрыгодным для ўжывання.

ТЭ́РМІН РЕАЛІЗА́ЦЫІ — дата, да якой харчовы прадукт можа быць прапанаваны спажыўцу для выкарыстання без страты гатунковых якасцей.

УСА́ДКА — памяншэнне памераў тканіны пры замочванні, мыцці, вільготна-цеплавой апрацоўцы.

ФУРШЭ́ТНАЯ СПАДНІ́ЦА — тэкстыльны выраб, якім акружаюць стол з бакоў, выкарыстоўваецца для фуршэтаў і банкетаў.

ХАРЧО́ВЫЯ ДАБА́ЎКІ — рэчывы, якія ў тэхналагічных мэтах дабаўляюцца ў харчовыя прадукты ў працэсе вытворчасці, упакоўкі, транспарціроўкі або захоўвання для надання ім жадаемых уласцівасцей, напрыклад пэўнага паху (араматызатары), колеру (фарбавальнікі), падаўжэння тэрміну захоўвання (кансерванты), смаку, кансістэнцыі і г. д.

ЦЕПЛААХО́ВА — здольнасць тканіны захоўваць цяпло, якое выдзяляе цела чалавека.

ШЫФАНЬЕ́Р — шафа для адзення.

ЭТЫКЕ́ТКА — ярлык з фабрычным, гандлёвым кляймом, надпісам.

ЭФІРААЛЕ́ЙНАЯ ВЫТВО́РЧАСЦЬ — перапрацоўка эфірaалейных культур (ружа, язмін, мята і інш. расліны) і выпрацоўка эфірнага алею.

Я́ДРЫЦА — цэлыя крупы.

Змест

(Назва і нумар установы агульнай сярэдняй адукацыі)

Навучальны год	Імя і прозвішча вучня	Стан вучэбнага дапаможніка пры атрыманні	Адзнака вучню за карыстанне вучэбным дапаможнікам
20 /			
20 /			
20 /			
20 /			
20 /			

Вучэбнае выданне

Яворская Лілія Мечыславаўна
Шульга Мікалай Іванавіч

ПРАЦОЎНАЕ НАВУЧАННЕ

Абслуговая праца

Вучэбны дапаможнік для 6 класа
ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі
з беларускай мовай навучання

2-е выданне, выпраўленае і дапоўненае

Нач. рэдакцыйна-выдавецкага аддзела *Г. І. Бандарэнка*
Рэдактар *Л. Ф. Леўкіна*
Мастакі *А. П. Пратасеня, Н. А. Лезіна*
Мастацкі рэдактар *М. Я. Шкурпіт*
Камп’ютарная вёрстка *А. М. Брыкет*
Карэктары *К. В. Шобік, Д. Р. Лосік, Л. Г. Ганчарэнка*

Падпісана ў друк 25.06.2015. Фармат 70×90 1/16. Папера афсетная.
Друк афсетны. Ум. друк. арк. 10,21. Ул.-выд. арк. 7,98. Тыраж 5630 экз. Заказ

Навукова-метадычная ўстанова «Нацыянальны інстытут адукацыі»
Міністэрства адукацыі Рэспублікі Беларусь. Пасведчанне аб дзяржаўнай
рэгістрацыі выдаўца, вытворцы, распаўсюджвальніка друкаваных выданняў
№ 1/263 ад 02.04.2014. Вул. Караля, 16, 220004, г. Мінск

Рэспубліканскае ўнітарнае прадпрыемства «Выдавецтва “Беларускі Дом друку”».
Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі выдаўца, вытворцы, распаўсюджвальніка
друкаваных выданняў № 2/102 ад 01.04.2014. Пр. Незалежнасці, 79, 220013, г. Мінск